

科目名	健康管理概論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問である。

科目の概要

健康増進と健康管理についての基礎となる医学知識を身につけ学習する。

科目の概要

健康障害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学ぶ。

内容

1. 健康と健康の判定 (個人の場合と集団の場合)
2. 健康障害要因 (食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒)
3. 健康の現状 (平均寿命、死亡率と死因、受療率)
4. 健康増進について (健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状)
5. 健康づくり施策 (第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設)
6. 疾病予防 (予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策)
7. 健康管理技術 (健康教育、健康相談、健康診査)
8. 健康診査 (スクリーニングの方法と評価、事後指導)
9. 健康管理の現状と実際 (食事調査、身体測定、臨床検査)
10. 健康と運動 (運動不足症と生活習慣病)
11. 健康と運動 (運動と生活習慣、健康のための運動)
12. 運動と運動処方 (最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度)
13. 健康管理の実際 (職場の健康管理、学校の健康管理、産業医)
14. 保健医療情報システム (データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用)
15. まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	健康管理概論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問である。

科目の概要

健康増進と健康管理についての基礎となる医学知識を身につけ学習する。

科目の概要

健康阻害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学ぶ。

内容

1. 健康と健康の判定 (個人の場合と集団の場合)
2. 健康阻害要因 (食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒)
3. 健康の現状 (平均寿命、死亡率と死因、受療率)
4. 健康増進について (健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状)
5. 健康づくり施策 (第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設)
6. 疾病予防 (予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策)
7. 健康管理技術 (健康教育、健康相談、健康診査)
8. 健康診査 (スクリーニングの方法と評価、事後指導)
9. 健康管理の現状と実際 (食事調査、身体測定、臨床検査)
10. 健康と運動 (運動不足症と生活習慣病)
11. 健康と運動 (運動と生活習慣、健康のための運動)
12. 運動と運動処方 (最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度)
13. 健康管理の実際 (職場の健康管理、学校の健康管理、産業医)
14. 保健医療情報システム (データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用)
15. まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	公衆衛生学		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養学的データを、健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。学修目標は、一般的に用いられているMicrosoft Excelのソフトを活用して、統計処理を習得する。そして、自分が作りたい図、表、および統計処理を使いこなせるレベルを目指す。毎回、課題のレポートを提出させ、各学生の理解度を確認する。さらに、文献検索など、健康情報を得る手法を習得する。

内容

教育用コンピュータを用いて下記の教科書を活用しながら実習を進める。

パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excelを用いて、図や表の作成を学び、付属している「分析ツール」を活用して統計処理の手法を学ぶ。

実習内容

1～5 エクセルになれる

- a. 基礎知識
- b. データ入力
- c. 表や図の作成
- d. 分析ツールの習得

6～10 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

11～12 SPSS（Statistical Product Service and Solution）を用いた統計処理

13～14 ホームページなどからの情報収集

15 まとめ

評価

レポート30点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は、再試験を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編』 東京図書

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養学的データを、健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。学修目標は、一般的に用いられているMicrosoft Excelのソフトを活用して、統計処理を習得する。そして、自分が作りたい図、表、および統計処理を使いこなせるレベルを目指す。毎回、課題のレポートを提出させ、各学生の理解度を確認する。さらに、文献検索など、健康情報を得る手法を習得する。

内容

教育用コンピュータを用いて下記の教科書を活用しながら実習を進める。

パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excelを用いて、図や表の作成を学び、付属している「分析ツール」を活用して統計処理の手法を学ぶ。

実習内容

1～5 エクセルになれる

- a. 基礎知識
- b. データ入力
- c. 表や図の作成
- d. 分析ツールの習得

6～10 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

11～12 SPSS（Statistical Product Service and Solution）を用いた統計処理

13～14 ホームページなどからの情報収集

15 まとめ

評価

レポート30点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は、再試験を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編』 東京図書

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養学的データを、健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。学修目標は、一般的に用いられているMicrosoft Excelのソフトを活用して、統計処理を習得する。そして、自分が作りたい図、表、および統計処理を使いこなせるレベルを目指す。毎回、課題のレポートを提出させ、各学生の理解度を確認する。さらに、文献検索など、健康情報を得る手法を習得する。

内容

教育用コンピュータを用いて下記の教科書を活用しながら実習を進める。

パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excelを用いて、図や表の作成を学び、付属している「分析ツール」を活用して統計処理の手法を学ぶ。

実習内容

1～5 エクセルになれる

- a. 基礎知識
- b. データ入力
- c. 表や図の作成
- d. 分析ツールの習得

6～10 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

11～12 SPSS（Statistical Product Service and Solution）を用いた統計処理

13～14 ホームページなどからの情報収集

15 まとめ

評価

レポート30点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は、再試験を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編』 東京図書

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	宮内 寿彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

（管理）栄養士に必要な社会福祉全般についての講義を行う。

授業の概要

少子高齢社会における社会福祉の現状を制度的視点からと共に、専門行動的視点から歴史の変遷を含めて鳥瞰図的にとりあげる。介護を行ううえで疾病や遭遇しやすい事故についての知識を持ち、保健医療関係者及び機関との連携、協力のあり方について学び、介護援助に必要な知識・技術・態度・視点を身につけ、介護の本質について検討する。

学修目標

本科目の学修目標は、（１）わが国の社会福祉制度の概要と各分野における現状の理解、（２）身近に起こっている福祉領域に関する諸問題について、学生個々が関心を持つこと、（３）個々の関心を持つ諸問題の現状と課題についての理解、を目標とする。テーマは（１）少子高齢社会、（２）介護、（３）保健医療、（４）栄養マネジメント、を中心とした講義を行う。

内容

1	社会福祉の理念と概念について、社会的歴史的所産として捉え方を学ぶ
2	社会福祉の対象と主体について、現在から過去にさかのぼってその変遷を学ぶ
3	社会福祉のニーズ概念について、需要と供給の関係のもとに検討してゆく
4	社会福祉の発展 について、英国と日本の比較をしながら学ぶ
5	社会福祉法体系について、社会福祉法制度の全体的把握を検討する
6	少子高齢化（１） 少子高齢化の要因について、北欧諸国を中心に考える（ビデオ使用）
7	少子高齢化（２） 少子高齢化の要因について、日本の現状を考える
8	高齢者福祉（１）介護保険制度の概要と要介護者問題の検討
9	高齢者福祉（２） 介護現場の実際（ビデオ使用）虐待・抑制について考える
10	中間試験実施（ノート・配付資料持ち込み可）
11	専門職としてのケアワーク（１） 専門職業としてのケアワークを考える
12	専門職としてのケアワーク（２） 他職種としてのケアワークを考える
13	社会福祉援助技術の概要（１） ソーシャルワーク全般について制度組織との関係で紹介
14	社会福祉援助技術の概要（２） F・P・バイステックの7原則、自己覚知、交流分析について
15	まとめ

評価

中間試験（持ち込み自筆ノート・配付資料のみ）及び定期試験の結果を総合して行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

馬場茂樹／編著 和田光一／編著 『現代社会福祉のすすめ』 学文社，2009年1月。

他オリジナル資料配付

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	宮内 寿彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

（管理）栄養士に必要な社会福祉全般についての講義を行う。

授業の概要

少子高齢社会における社会福祉の現状を制度的視点からと共に、専門行動的視点から歴史の変遷を含めて鳥瞰図的にとりあげる。介護を行ううえで疾病や遭遇しやすい事故についての知識を持ち、保健医療関係者及び機関との連携、協力のあり方について学び、介護援助に必要な知識・技術・態度・視点を身につけ、介護の本質について検討する。

学修目標

本科目の学修目標は、（１）わが国の社会福祉制度の概要と各分野における現状の理解、（２）身近に起こっている福祉領域に関する諸問題について、学生個々が関心を持つこと、（３）個々の関心を持つ諸問題の現状と課題についての理解、を目標とする。テーマは（１）少子高齢社会、（２）介護、（３）保健医療、（４）栄養マネジメント、を中心とした講義を行う。

内容

1	社会福祉の理念と概念について、社会的歴史的所産として捉え方を学ぶ
2	社会福祉の対象と主体について、現在から過去にさかのぼってその変遷を学ぶ
3	社会福祉のニーズ概念について、需要と供給の関係のもとに検討してゆく
4	社会福祉の発展 について、英国と日本の比較をしながら学ぶ
5	社会福祉法体系について、社会福祉法制度の全体的把握を検討する
6	少子高齢化（１） 少子高齢化の要因について、北欧諸国を中心に考える（ビデオ使用）
7	少子高齢化（２） 少子高齢化の要因について、日本の現状を考える
8	高齢者福祉（１）介護保険制度の概要と要介護者問題の検討
9	高齢者福祉（２） 介護現場の実際（ビデオ使用）虐待・抑制について考える
10	中間試験実施（ノート・配付資料持ち込み可）
11	専門職としてのケアワーク（１） 専門職業としてのケアワークを考える
12	専門職としてのケアワーク（２） 他職種としてのケアワークを考える
13	社会福祉援助技術の概要（１） ソーシャルワーク全般について制度組織との関係で紹介
14	社会福祉援助技術の概要（２） F・P・バイステックの7原則、自己覚知、交流分析について
15	まとめ

評価

中間試験（持ち込み自筆ノート・配付資料のみ）及び定期試験の結果を総合して行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

馬場茂樹／編著 和田光一／編著 『現代社会福祉のすすめ』 学文社，2009年1月。

他オリジナル資料配付

科目名	解剖生理学		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

1. ねらい

科目の性格

実験授業をとおして、解剖生理学、人間生活生理学、分子栄養学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得するとともに、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標

科目の概要と授業計画を確認し、オリジナルテキストおよび配布プリントを事前によく読んだ上で実験方法や原理を理解した上で実験に臨み、結果を吟味し、考察を行う。実験ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、レポートを作成する。授業の終了時には学修成果のプレゼンテーションを行う。

内容

2. 内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 (エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等)
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 - .
- 5~6. 血液・免疫 (糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) - .
7. 感覚生理学 (皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等)
8. 初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
9. 消化吸収 (グルコース誘発性Na⁺電流の測定と糖輸送能の解析等)
- 10~12. 遺伝子解析 (ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 (SNPS) 解析、遺伝子発現の解析等) - ~
13. 医学・生物学関連情報の収集・検討 (National Center for Biotechnology Information, Natural Medicines Comprehensive Database等)
- 14~15. まとめ : 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

3. 評価

レポート 8 割 (80%) プレゼンテーション 2 割 (20%) 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』羊土社

【参考図書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学ノート』羊土社、シェフラ
ー他（著）三木明德他（監訳）『からだの構造と機能』西村書店、石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨
床医科学入門』光生館、板倉弘重（編著）『解剖生理学』光生館

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

1. ねらい

科目の性格

実験授業をとおして、解剖生理学、人間生活生理学、分子栄養学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得するとともに、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標

科目の概要と授業計画を確認し、オリジナルテキストおよび配布プリントを事前によく読んだ上で実験方法や原理を理解した上で実験に臨み、結果を吟味し、考察を行う。実験ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、レポートを作成する。授業の終了時には学修成果のプレゼンテーションを行う。

内容

2. 内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 (エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等)
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 - .
- 5~6. 血液・免疫 (糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) - .
7. 感覚生理学 (皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等)
8. 初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
9. 消化吸収 (グルコース誘発性Na⁺電流の測定と糖輸送能の解析等)
- 10~12. 遺伝子解析 (ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 (SNPS) 解析、遺伝子発現の解析等) - ~
13. 医学・生物学関連情報の収集・検討 (National Center for Biotechnology Information, Natural Medicines Comprehensive Database等)
- 14~15. まとめ : 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

3. 評価

レポート 8 割 (80%) プレゼンテーション 2 割 (20%) 60 点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』羊土社

【参考図書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学ノート』羊土社、シェフラ
ー他（著）三木明德他（監訳）『からだの構造と機能』西村書店、石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨
床医科学入門』光生館、板倉弘重（編著）『解剖生理学』光生館

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

1. ねらい

科目の性格

実験授業をとおして、解剖生理学、人間生活生理学、分子栄養学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得するとともに、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標

科目の概要と授業計画を確認し、オリジナルテキストおよび配布プリントを事前によく読んだ上で実験方法や原理を理解した上で実験に臨み、結果を吟味し、考察を行う。実験ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、レポートを作成する。授業の終了時には学修成果のプレゼンテーションを行う。

内容

2. 内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 (エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等)
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 - .
- 5~6. 血液・免疫 (糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) - .
7. 感覚生理学 (皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等)
8. 初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
9. 消化吸収 (グルコース誘発性Na⁺電流の測定と糖輸送能の解析等)
- 10~12. 遺伝子解析 (ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 (SNPS) 解析、遺伝子発現の解析等) - ~
13. 医学・生物学関連情報の収集・検討 (National Center for Biotechnology Information, Natural Medicines Comprehensive Database等)
- 14~15. まとめ : 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

3. 評価

レポート 8 割 (80%) プレゼンテーション 2 割 (20%) 60 点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』羊土社

【参考図書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学ノート』羊土社、シェフラ
ー他（著）三木明德他（監訳）『からだの構造と機能』西村書店、石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨
床医科学入門』光生館、板倉弘重（編著）『解剖生理学』光生館

科目名	人間生物化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目で、人間生物化学、臨床栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。人間生物化学実験では、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこないます。学習目標は、実験を通して臨床の数値やものの考え方を学ぶことです。

内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 (試薬調製等)
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 (血清総タンパク質 (屈折計法))
6. 血清タンパク質の定量 (血清アルブミンの定量およびA/G 比 (BCG法))
7. 血糖 (血清グルコース) の定量 (OTB法)
8. 中性脂肪 (トリアシルグリセロール) の定量 (アセチルアセトン比色法)
9. 総コレステロールの定量 (Zak 法)
10. リン脂質の定量 (川出法)
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 (Folinの比色法)
14. 尿素の定量 (Engel-Engelの比色法)
15. まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポート30点および平常点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目で、人間生物化学、臨床栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。人間生物化学実験では、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこないます。学習目標は、実験を通して臨床の数値やものの考え方を学ぶことです。

内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 (試薬調製等)
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 (血清総タンパク質 (屈折計法))
6. 血清タンパク質の定量 (血清アルブミンの定量およびA/G 比 (BCG法))
7. 血糖 (血清グルコース) の定量 (OTB法)
8. 中性脂肪 (トリアシルグリセロール) の定量 (アセチルアセトン比色法)
9. 総コレステロールの定量 (Zak 法)
10. リン脂質の定量 (川出法)
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 (Folinの比色法)
14. 尿素の定量 (Engel-Engelの比色法)
15. まとめ

評価

ペーパーテスト50 点、レポート30 点および平常点20 点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3 名共著『図説食品・栄養学実験書28 版』理工学社

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目で、人間生物化学、臨床栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。人間生物化学実験では、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこないます。学習目標は、実験を通して臨床の数値やものの考え方を学ぶことです。

内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 (試薬調製等)
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 (血清総タンパク質 (屈折計法))
6. 血清タンパク質の定量 (血清アルブミンの定量およびA/G 比 (BCG法))
7. 血糖 (血清グルコース) の定量 (OTB法)
8. 中性脂肪 (トリアシルグリセロール) の定量 (アセチルアセトン比色法)
9. 総コレステロールの定量 (Zak 法)
10. リン脂質の定量 (川出法)
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 (Folinの比色法)
14. 尿素の定量 (Engel-Engelの比色法)
15. まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポート30点および平常点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

バイオメカニクスとはヒトのからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。

科目の概要

本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどのようにおこなわれているのか考察する。

学修目標

ヒトのからだの解剖を神経系、筋骨格系、呼吸循環系、消化器系に分けて理解し、その機能との関わりを考察する。近年問題となっている骨、筋の代謝異常について知識を深め、予防対策を考察する。

筋の収縮特性について理解し、実際のヒトの動きとの関連を考察する。様々なスポーツにおける基本動作の解析に関する知見を学習し、ヒトの動作解析に関する知識を深める。

内容

- 1.解剖（神経系）
- 2.解剖（筋骨格系）
- 3.解剖（呼吸・循環系）
- 4.解剖（消化器系等）
- 5.骨代謝
- 6.骨密度と運動
- 7.筋の肥大と萎縮
- 8.リハビリテーション
- 9.筋の弾性
- 10.筋の弾性と弾性エネルギー再利用
- 11.跳躍・着地のバイオメカニクス
- 12.投動作のバイオメカニクス
- 13.打動作のバイオメカニクス
- 14.運動と空気抵抗
- 15.まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

バイオメカニクスとはヒトのからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。

科目の概要

本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどのようにおこなわれているのか考察する。

学修目標

ヒトのからだの解剖を神経系、筋骨格系、呼吸循環系、消化器系に分けて理解し、その機能との関わりを考察する。近年問題となっている骨、筋の代謝異常について知識を深め、予防対策を考察する。

筋の収縮特性について理解し、実際のヒトの動きとの関連を考察する。様々なスポーツにおける基本動作の解析に関する知見を学習し、ヒトの動作解析に関する知識を深める。

内容

- 1.解剖（神経系）
- 2.解剖（筋骨格系）
- 3.解剖（呼吸・循環系）
- 4.解剖（消化器系等）
- 5.骨代謝
- 6.骨密度と運動
- 7.筋の肥大と萎縮
- 8.リハビリテーション
- 9.筋の弾性
- 10.筋の弾性と弾性エネルギー再利用
- 11.跳躍・着地のバイオメカニクス
- 12.投動作のバイオメカニクス
- 13.打動作のバイオメカニクス
- 14.運動と空気抵抗
- 15.まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	医学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

ここではさまざまな疾病について、病気の概要、原因、検査、治療について、医学の基本概念について学びます。

健康保険・医療・福祉・介護などのシステムがめまぐるしい変化を理解して、栄養学や医学知識を学び仕事を行うことができるような基本的な知識を身につけることができます。

内容

1	病気とは 医療の考え方
2	病気の原因と成立のメカニズム
3	疾病検出のための検査の基本的考え方 生活習慣と疾患
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患 呼吸器系疾患
6	泌尿器系疾患
7	血液疾患
8	生活習慣病
9	内分泌・代謝性疾患
10	アレルギー・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患 生殖器系疾患
13	院内感染 新興・再興感染症 再生医療 代替医療
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2008

【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

【参考書】国民衛生の動向・厚生の指標（臨時増刊） 厚生統計協会 2008

科目名	医学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

ここではさまざまな疾病について、病気の概要、原因、検査、治療について、医学の基本概念について学びます。

健康保険・医療・福祉・介護などのシステムがめまぐるしい変化を理解して、栄養学や医学知識を学び仕事を行うことができるような基本的な知識を身につけることができます。

内容

1	病気とは 医療の考え
2	病気の原因と成立のメカニズム
3	疾病検出のための検査の基本的考え方 生活習慣と疾患
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患 呼吸器系疾患
6	泌尿器系疾患
7	血液疾患
8	生活習慣病
9	内分泌・代謝性疾患
10	アレルギー・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患 生殖器系疾患
13	院内感染 新興・再興感染症 再生医療 代替医療
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

- 【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2008
 【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008
 【参考書】国民衛生の動向・厚生指標(臨時増刊)、 2008 厚生統計協会

科目名	病態生理学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

このことは特に栄養素の代謝異常を示す糖尿病・痛風・腎疾患・肝疾患・高血圧・心不全などの生活習慣病を理解するために必要なことです。これらを学ぶことにより、身体のはたらきについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、これらの疾患について理解を深めます。

内容

1	疾患による細胞、組織の変化 疾患の診断
2	疾患の治療 臨床検査
3	糖代謝とその異常
4	脂質代謝とその異常 蛋白質、核酸の代謝とその異常
5	栄養障害 摂食障害
6	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
7	循環障害と循環器疾患 脳血管障害と神経疾患
8	生活習慣病
9	腎・尿路疾患
10	内分泌疾患
11	骨代謝と筋・骨格疾患 呼吸器疾患
12	血液疾患
13	免疫・アレルギー疾患 小児の疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書	伊藤節子 編	『臨床病態学』	化学同人	2009
推薦書	森 三樹雄編	『やさしい臨床検査』	南山堂	2008

科目名	病態生理学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

このことは特に栄養素の代謝異常を示す糖尿病・痛風・腎疾患・肝疾患・高血圧・心不全などの生活習慣病を理解するために必要なことです。これらを学ぶことにより、身体のはたらきについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、これらの疾患について理解を深めます。

内容

1	疾患による細胞、組織の変化 疾患の診断
2	疾患の治療 臨床検査
3	糖代謝とその異常
4	脂質代謝とその異常 蛋白質、核酸の代謝とその異常
5	栄養障害 摂食障害
6	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
7	循環障害と循環器疾患 脳血管障害と神経疾患
8	生活習慣病
9	腎・尿路疾患
10	内分泌疾患
11	骨代謝と筋・骨格疾患 呼吸器疾患
12	血液疾患
13	免疫・アレルギー疾患 小児の疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書	伊藤節子 編	『臨床病態学』	化学同人	2009
推薦書	森 三樹雄編	『やさしい臨床検査』	南山堂	2008

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。
 疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。
 ここで得られた様々な疾患についての知識は、管理栄養士になるための基本となる知識です。
 病気の予防、原因、検査、治療について勉強するので、食生活などのライフスタイルとの
 かかわりが理解できるようになります。

内容

1	疾患診断の概要 疾患治療の概要
2	末期患者の治療 救命救急診療 根拠 (エビデンス) に基づいた医療
3	疾患による細胞・組織の変化 栄養と代謝
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	腎・尿路系疾患
7	内分泌系疾患
8	生活習慣病
9	神経・精神系疾患 呼吸器系疾患
10	血液系の疾患 筋骨格疾患
11	感染症
12	免疫・アレルギー疾患
13	悪性腫瘍
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

推薦書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 医歯薬出版 2009

推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

推薦書 日本臨床栄養学会研修 『臨床栄養医学』 南山堂 2009

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。
 疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。
 ここで得られた様々な疾患についての知識は、管理栄養士になるための基本となる知識です。
 病気の予防、原因、検査、治療について勉強するので、食生活などのライフスタイルとの
 かかわりが理解できるようになります。

内容

1	疾患診断の概要 疾患治療の概要
2	末期患者の治療 救命救急診療 根拠 (エビデンス) に基づいた医療
3	疾患による細胞・組織の変化 栄養と代謝
4	消化器系疾患 胃食道逆流症 クロウン病 潰瘍性大腸炎 肝炎 膵炎
5	循環器系疾患 狭心症, 心筋梗塞 心不全
6	腎・尿路系疾患
7	内分泌系疾患
8	生活習慣病
9	神経・精神系 呼吸器系
10	血液系の疾患 筋骨格疾患
11	感染症
12	免疫・アレルギー疾患
13	悪性腫瘍
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

推薦書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 医歯薬出版 2009

推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

推薦書 日本臨床栄養学会研修 『臨床栄養医学』 南山堂 2009

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

管理栄養士資格取得に必要な微生物学の基礎知識の学ぶ。

科目の概要

人間生活のなかでの微生物の役割とくに病原微生物の構造と種類、人体と微生物また病原物質との相互関係について扇元敬司著「基礎微生物学」教科書を用いて説明する。さらに病原微生物についての要点とまとめをスライド（PowerPoint）によって解説する。なお使用したスライドは、講義後に学内ネットワーク「フォルダUドライブ」に開示して学習の参考に供する。

学習目標

管理栄養士資格試験に必用な微生物学的な基礎知識の習得を学習目標とする。

1. 人類と微生物の光と影の関係を理解する。
2. 微生物の構造と種類を覚える。
3. 微生物の機能と微生物の制御について理解する。
4. ヒトの常在微生物叢について理解する。
5. 病原微生物の学習から食品管理について理解を深める。

内容

1	微生物学の過去・未来。
2	原核生物の構造と分類。
3	真核微生物の構造と分類。
4	病原性グラム陽性菌とグラム陰性菌。
5	リケッチア・クラミジア・マイコプラズマ。
6	ウイルスの構造と分類
7	微生物の増殖。
8	微生物制御とバイオセイフティー。
9	バイオ産業と環境浄化。
10	ヒトの常在微生物叢。
11	食中毒と経口感染症。ヒトと動物の共通感染症。
12	真菌感染症、原虫・寄生虫症、ウイルス感染症。
13	各器官別感染症。
14	生体防御・免疫システムとアレルギー -
15	まとめ

評価

中間筆記テスト（40点）、期末筆記テスト（40点）、授業態度（20点）によって評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

(教科書) 扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」講談社（2002）

(推薦書) 扇元敬司 著「わかりやすいアレルギー・免疫学講義」 講談社（2007）

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

管理栄養士資格取得に必要な微生物学の基礎知識の学ぶ。

科目の概要

人間生活のなかでの微生物の役割とくに病原微生物の構造と種類、人体と微生物また病原物質との相互関係について扇元敬司著「基礎微生物学」教科書を用いて説明する。さらに病原微生物についての要点とまとめをスライド（PowerPoint）によって解説する。なお使用したスライドは、講義後に学内ネットワーク「フォルダUドライブ」に開示して学習の参考に供する。

学習目標

管理栄養士資格試験に必用な微生物学的な基礎知識の習得を学習目標とする。

1. 人類と微生物の光と影の関係を理解する。
2. 微生物の構造と種類を覚える。
3. 微生物の機能と微生物の制御について理解する。
4. ヒトの常在微生物叢について理解する。
5. 病原微生物の学習から食品管理について理解を深める。

内容

1	微生物学の過去・未来。
2	原核生物の構造と分類。
3	真核微生物の構造と分類。
4	病原性グラム陽性菌とグラム陰性菌。
5	リケッチア・クラミジア・マイコプラズマ。
6	ウイルスの構造と分類
7	微生物の増殖。
8	微生物制御とバイオセイフティー。
9	バイオ産業と環境浄化。
10	ヒトの常在微生物叢。
11	食中毒と経口感染症。ヒトと動物の共通感染症。
12	真菌感染症、原虫・寄生虫症、ウイルス感染症。
13	各器官別感染症。
14	生体防御・免疫システムとアレルギー -
15	まとめ

評価

中間筆記テスト（40点）、期末筆記テスト（40点）、授業態度（20点）によって評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

(教科書) 扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」講談社（2002）

(推薦書) 扇元敬司 著「わかりやすいアレルギー・免疫学講義」 講談社（2007）

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

1. 微生物の滅菌と消毒
2. 無菌的環境下における微生物操作
3. 細菌染色法による微生物的識別
4. 顕微鏡観察による細菌の判定
5. 細菌学的用語の理解

内容

1. オリエンテ - ション：DVDおよびPPを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法と滅菌法：実験器物の消毒および滅菌法の習得。
3. 無菌操作法：白金耳の操作による無菌操作法の習得。
4. 微生物染色法：単染色法およびグラム染色法による微生物染色法の習得。
5. 培地作成法：細菌培養に使用される培地調製と作製法の習得。
6. 菌体株継代と保存法：細菌分離株の継代と保存法の習得。
7. 環境微生物叢の検索および中間まとめ
8. グラム陽性菌の性状検索：バシラス属やレンサ球菌属の培養と形態の検索。
9. グラム陽性菌の鑑別同定：バシラス属やレンサ球菌属の鑑別と同定。
10. グラム陰性菌の性状検索：腸内細菌やピブリオ属の培養と形態の検索。
11. 細菌の抗生物質感受性試験
12. 発酵食品からの微生物分離および同定
13. 動物性食品からの食中毒菌の分離
14. 動物性食品からの食中毒菌の同定
15. まとめ

行われる実験について研究課題報告を毎回課すと共に実験成果報告を提出する。

評価

平常点（実験態度・研究課題・レポートなど）30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社

【推薦書】・扇元敬司 著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社 491.8/0

・東京大学医科学研究所学友会 編 『微生物学実習提要』 丸善（株）491.7/T

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

- 1.微生物の滅菌と消毒
- 2.無菌的環境下における微生物操作
- 3.細菌染色法による微生物的識別
- 4.顕微鏡観察による細菌の判定
- 5.細菌学的用語の理解

内容

1. オリエンテ - ション：DVDおよびPPを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法と滅菌法：実験器物の消毒および滅菌法の習得。
3. 無菌操作法：白金耳の操作による無菌操作法の習得。
4. 微生物染色法：単染色法およびグラム染色法による微生物染色法の習得。
5. 培地作成法：細菌培養に使用される培地調製と作製法の習得。
6. 菌体株継代と保存法：細菌分離株の継代と保存法の習得。
7. 環境微生物叢の検索および中間まとめ
8. グラム陽性菌の性状検索：バシラス属やレンサ球菌属の培養と形態の検索。
9. グラム陽性菌の鑑別同定：バシラス属やレンサ球菌属の鑑別と同定。
10. グラム陰性菌の性状検索：腸内細菌やピブリオ属の培養と形態の検索。
11. 細菌の抗生物質感受性試験
12. 発酵食品からの微生物分離および同定
13. 動物性食品からの食中毒菌の分離
14. 動物性食品からの食中毒菌の同定
15. まとめ

毎週行われる実験について研究課題報告を毎回課すと共に実験成果報告を提出する。

評価

平常点（実験態度・研究課題・レポートなど）30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社

【推薦書】・扇元敬司 著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社 491.8/0

・東京大学医科学研究所学友会 編 『微生物学実習提要』 丸善（株）491.7/T

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

- 1.微生物の滅菌と消毒
- 2.無菌的環境下における微生物操作
- 3.細菌染色法による微生物的識別
- 4.顕微鏡観察による細菌の判定
- 5.細菌学的用語の理解

内容

1. オリエンテ - ション：DVDおよびPPを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法と滅菌法：実験器物の消毒および滅菌法の習得。
3. 無菌操作法：白金耳の操作による無菌操作法の習得。
4. 微生物染色法：単染色法およびグラム染色法による微生物染色法の習得。
5. 培地作成法：細菌培養に使用される培地調製と作製法の習得。
6. 菌体株継代と保存法：細菌分離株の継代と保存法の習得。
7. 環境微生物叢の検索および中間まとめ。
8. グラム陽性菌の性状検索：バシラス属やレンサ球菌属の培養と形態の検索。
9. グラム陽性菌の鑑別同定：バシラス属やレンサ球菌属の鑑別と同定。
10. グラム陰性菌の性状検索：腸内細菌やピブリオ属の培養と形態の検索。
11. 細菌の抗生物質感受性試験
12. 発酵食品からの微生物分離および同定
13. 動物性食品からの食中毒菌の分離
14. 動物性食品からの食中毒菌の同定
15. まとめ。

毎週行われる実験について研究課題を毎回課すと共に実験成果報告を提出、また筆記試験を実施する。

評価

平常点(実験態度・研究課題・レポートなど)30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社

【推薦書】・扇元敬司 著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社 491.8/0

・東京大学医科学研究所学友会 編 『微生物学実習提要』 丸善（株）491.7/T

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

内容

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	食品学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	食品化学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格：食品学 ・ とともに、食品の特性を理解するために重要な科目である。ここでは構成成分単独の知識のみではなく、成分の変化や成分間の相互作用と、その結果生ずる現象・物質に対しての講義を行う。

食品の貯蔵や加工過程における食品成分の変化・成分間の反応（タンパク質の変性、酵素による成分変化、脂質酸化、褐変など）、香気・呈味成分さらに有毒成分について学ぶ。

学習目標：

食品成分の変化・成分間の反応が食品の製造・保蔵・加工・品質保持に重要な因子であることを理解する。

内容

1	食品の保蔵と水分活性
2	タンパク質の変性
3	各種食品タンパク質の特性
4	酵素の科学
5	食品と酵素
6	油脂の科学と利用
7	脂質の酸化
8	糖質の科学と利用
9	食品中のビタミンの安定性
10	食品色素の科学
11	酵素的褐変
12	非酵素的褐変
13	香気成分の科学
14	味覚と呈味成分
15	食品中の有毒成分

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』医歯薬出版

【推薦書】五十嵐脩、宮澤陽夫著 『食品の機能化学』弘学出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年		ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

内容

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、
「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、
食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、
表示・規格基準についても学ぶ。

学修目標

講義はスライドと問題演習が中心となるが、ノートを取り確実な知識として身につける。

- 1.食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解する。
- 2.加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
- 3.食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
- 4.食品の包装材特性や加工食品の表示、規格基準の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義
2	食品保存の原理と保存法
3	食品加工の原理と方法
4	食品加工に伴う食品・栄養成分の変化
5	食品成分間の反応
6	農産物の加工
7	畜産物の加工
8	水産物の加工
9	食用油脂
10	多糖類の利用
11	調味料、香辛料、甘味料
12	嗜好飲料ほか
13	食品流通と包装
14	加工食品の表示と規格基準
15	まとめ

評価

講義に対する姿勢15点および学修目標に沿った問題演習5回の成績85点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【参考書】菊池修平編著 『新訂食品加工と加工食品』 建帛社

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、
「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、
食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、
表示・規格基準についても学ぶ。

学修目標

講義はスライドと問題演習が中心となるが、ノートを取り確実な知識として身につける。

- 1.食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解する。
- 2.加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
- 3.食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
- 4.食品の包装材特性や加工食品の表示、規格基準の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義
2	食品保存の原理と保存法
3	食品加工の原理と方法
4	食品加工に伴う食品・栄養成分の変化
5	食品成分間の反応
6	農産物の加工
7	畜産物の加工
8	水産物の加工
9	食用油脂
10	多糖類の利用
11	調味料、香辛料、甘味料
12	嗜好飲料ほか
13	食品流通と包装
14	加工食品の表示と規格基準
15	まとめ

評価

講義に対する姿勢15点および学修目標に沿った問題演習5回の成績85点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【参考書】菊池修平編著 『新訂食品加工と加工食品』 建帛社

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、
「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、
食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、
表示・規格基準についても学ぶ。

学修目標

講義はスライドと問題演習が中心となるが、ノートをとり確実な知識として身につける。

- 1.食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解する。
- 2.加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
- 3.食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
- 4.食品の包装材特性や加工食品の表示、規格基準の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義
2	食品保存の原理と保存法
3	食品加工の原理と方法
4	食品加工に伴う食品・栄養成分の変化
5	食品成分間の反応
6	農産物の加工
7	畜産物の加工
8	水産物の加工
9	食用油脂
10	多糖類の利用
11	調味料、香辛料、甘味料
12	嗜好飲料ほか
13	食品流通と包装
14	加工食品の表示と規格基準
15	まとめ

評価

講義に対する姿勢15点および学修目標に沿った問題演習5回の成績85点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【参考書】菊池修平編著 『新訂食品加工と加工食品』 建帛社

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「食品加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

代表的な穀類、いも類、豆類、果実や乳を加工食材として各種食品の製造実習を行う。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食かまたは持ち帰る。

学修目標

テキストに従い、手際よく加工操作を行い、製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

1. 加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解する。
2. 加工操作のポイントをとらえる。
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深める。

内容

加工食材の取扱、工程説明、使用機器解説などの実習講義ののち、以下の項目について実習を行う。

いちごジャム缶詰・びん詰と殺菌操作

こんにやく

うどん

パン

豆腐・油揚げ

プロセスチーズ・カッテージチーズ

バター・アイスクリーム・シャーベット

食品で利用する酵素作用の実際

評価

各項目の実習への取組姿勢16点、各実験のレポート40点および学修目標に沿った筆記試験44点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第5版 つくってみよう加工食品』 学文社

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「食品加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

代表的な穀類、いも類、豆類、果実や乳を加工食材として各種食品の製造実習を行う。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食かまたは持ち帰る。

学修目標

テキストに従い、手際よく加工操作を行い、製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

1. 加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解する。
2. 加工操作のポイントをとらえる。
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深める。

内容

加工食材の取扱、工程説明、使用機器解説などの実習講義ののち、以下の項目について実習を行う。

いちごジャム缶詰・びん詰と殺菌操作

こんにやく

うどん

パン

豆腐・油揚げ

プロセスチーズ・カッテージチーズ

バター・アイスクリーム・シャーベット

食品で利用する酵素作用の実際

評価

各項目の実習への取組姿勢16点、各実験のレポート40点および学修目標に沿った筆記試験44点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第5版 つくってみよう加工食品』 学文社

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「食品加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

代表的な穀類、いも類、豆類、果実や乳を加工食材として各種食品の製造実習を行う。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食かまたは持ち帰る。

学修目標

テキストに従い、手際よく加工操作を行い、製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

1. 加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解する。
2. 加工操作のポイントをとらえる。
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深める。

内容

加工食材の取扱、工程説明、使用機器解説などの実習講義ののち、以下の項目について実習を行う。

いちごジャム缶詰・びん詰と殺菌操作

こんにやく

うどん

パン

豆腐・油揚げ

プロセスチーズ・カッテージチーズ

バター・アイスクリーム・シャーベット

食品で利用する酵素作用の実際

評価

各項目の実習への取組姿勢16点、各実験のレポート40点および学修目標に沿った筆記試験44点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第5版 つくってみよう加工食品』 学文社

科目名	栄養化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

「栄養化学」は1年次履修した「人間生物化学」と同じく、管理栄養士養成課程のカリキュラムにおける人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられるものである。

「人間生物化学」を基礎として、栄養素代謝の調節作用ならびに生体情報の複製・伝達の詳細な仕組みを中心に講述する。酵素、生体エネルギー、3大栄養素の相互作用、遺伝、情報伝達などについて詳細に学ぶ。

ア．代謝調節の仕組みを理解する。イ．個々の代謝経路の相互関係を理解する。ウ．細胞外情報伝達ならびに細胞内情報伝達を理解する。

内容

- 1). 酵素の性質と作用：酵素の特性・酵素の分類と酵素反応
- 2). 酵素による代謝調節：酵素反応の阻害機構・酵素の代謝調節
- 3). 生体エネルギーの生成と利用：生体エネルギー・高エネルギーリン酸化合物の種類と役割
- 4,5). 生体内の酸化還元反応：高エネルギー化合物の生成・生体エネルギーの利用
- 6,7). 糖質代謝の調節：グリコーゲン生成の調節・糖新生の調節
- 8,9). 脂質代謝の調節：脂肪酸代謝の調節・脂肪酸代謝と糖質代謝の相互作用・コレステロール生成の調節
- 10,11). アミノ酸代謝の調節：アミノ酸代謝と糖質代謝の相互作用・生理活性窒素化合物の構造と機能
- 12). 情報高分子の構造と機能：遺伝子および核酸の構造と機能・ヌクレオチドの代謝
- 13). タンパク質の生成：遺伝情報によるタンパク質生成・遺伝子発現の調節
- 14,15). 個体の調節機能と恒常性：生体における細胞間の情報伝達・神経系による情報伝達・内分泌系による情報伝達・生体内の恒常性の維持・免疫と生体防御

評価

平常点40点、及びペーパーテスト60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

科目名	調理学		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	調理学実習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	調理学実習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習」に関する科目の1つであり、学科専門教育科目（A）の選択必修として位置付けられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の講義で学んだ理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、理解を深める。

学修目標

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

1	春の日本料理
2	中国料理 1：飲茶
3	中国料理 2
4	西洋料理 1
5	西洋料理 2
6	西洋料理 3
7	夏の日本料理
8	献立作成および調理実習
9	3種類のだし汁の官能検査
10	砂糖溶液の加熱による変化
11	寒天、カラゲナン、ゼラチンにより調製したゼリーの比較
12	市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性
13	鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
14	肉の加熱による効果と副材料の影響、粉ふきいものじゃがいもの種類
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習：三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

実験：プリント配布

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習」に関する科目の1つであり、学科専門教育科目（A）の選択必修として位置付けられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の講義で学んだ理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、理解を深める。

学修目標

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

1	春の日本料理
2	中国料理 1：飲茶
3	中国料理 2
4	西洋料理 1
5	西洋料理 2
6	西洋料理 3
7	夏の日本料理
8	献立作成および調理実習
9	3種類のだし汁の官能検査
10	砂糖溶液の加熱による変化
11	寒天、カラゲナン、ゼラチンにより調製したゼリーの比較
12	市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性
13	鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
14	肉の加熱による効果と副材料の影響、粉ふきいものじゃがいもの種類
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習：三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

実験：プリント配布

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習」に関する科目の1つであり、学科専門教育科目（A）の選択必修として位置付けられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の講義で学んだ理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、理解を深める。

学修目標

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

1	春の日本料理
2	中国料理 1：飲茶
3	中国料理 2
4	西洋料理 1
5	西洋料理 2
6	西洋料理 3
7	夏の日本料理
8	献立作成および調理実習
9	3種類のだし汁の官能検査
10	砂糖溶液の加熱による変化
11	寒天、カラゲナン、ゼラチンにより調製したゼリーの比較
12	市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性
13	鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
14	肉の加熱による効果と副材料の影響、粉ふきいものじゃがいもの種類
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習：三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

実験：プリント配布

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2,4	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

内容

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。

学習目標：

1. 基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
2. 種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
3. 得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
4. 食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深める。

内容

1	実験講義
2	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
3	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験（培地と器具の準備・滅菌）
4	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験（試料の希釈と採取、培養）
5	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験（観察、滅菌と洗浄）
6	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（食品からのDNAの抽出）
7	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（ポリメラーゼ連鎖反応）
8	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（電気泳動、観察）
9	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量（食品からの抽出）
10	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量（比色定量）
11	合成着色料の定性試験（食品からの抽出、濃縮）
12	合成着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィー）
13	飲料水の化学試験（物理的性状、アンモニア態窒素、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素）
14	飲料水の化学試験（塩素イオン、過マンガン酸カリウム消費量、残留塩素）
15	まとめ

評価

期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、『食品衛生検査指針 理化学編』、『食品衛生検査指

針 微生物編』(社)日本食品衛生協会

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。

学習目標：

1. 基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
2. 種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
3. 得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
4. 食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深める。

内容

1	実験講義
2	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
3	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験（培地と器具の準備・滅菌）
4	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験（試料の希釈と採取、培養）
5	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験（観察、滅菌と洗浄）
6	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（食品からのDNAの抽出）
7	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（ポリメラーゼ連鎖反応）
8	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（電気泳動、観察）
9	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量（食品からの抽出）
10	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量（比色定量）
11	合成着色料の定性試験（食品からの抽出、濃縮）
12	合成着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィー）
13	飲料水の化学試験（物理的性状、アンモニア態窒素、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素）
14	飲料水の化学試験（塩素イオン、過マンガン酸カリウム消費量、残留塩素）
15	まとめ

評価

期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、 『食品衛生検査指針 理化学編』、 『食品衛生検査指

針 微生物編』(社)日本食品衛生協会

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。

学習目標：

- 1.基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
- 2.種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
- 3.得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
- 4.食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深める。

内容

1	実験講義
2	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
3	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験(培地と器具の準備・滅菌)
4	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験(試料の希釈と採取、培養)
5	微生物学試験：生菌数の測定、大腸菌群の定性試験(観察、滅菌と洗浄)
6	ポリメラーゼ連鎖反応(PCR)を活用した、食品の健全性評価(食品からのDNAの抽出)
7	ポリメラーゼ連鎖反応(PCR)を活用した、食品の健全性評価(ポリメラーゼ連鎖反応)
8	ポリメラーゼ連鎖反応(PCR)を活用した、食品の健全性評価(電気泳動、観察)
9	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量(食品からの抽出)
10	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量(比色定量)
11	合成着色料の定性試験(食品からの抽出、濃縮)
12	合成着色料の定性試験(薄層クロマトグラフィー)
13	飲料水の化学試験(物理的性状、アンモニア態窒素、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素)
14	飲料水の化学試験(塩素イオン、過マンガン酸カリウム消費量、残留塩素)
15	まとめ

評価

期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、『食品衛生検査指針 理化学編』、『食品衛生検査指

針 微生物編』(社)日本食品衛生協会

科目名	基礎栄養学		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

内容

評価

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれています。1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

応用栄養学 では、まず栄養ケア・マネジメントの概念について学び、食事摂取基準の基礎的理解を深めます。さらに、成長、発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得していきます。また、ライフステージの最初の段階として、妊娠期と授乳期の母性栄養を学修します。

応用栄養学 の学修目標は、 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について理解することができる、 日本人の食事摂取基準[2010年版]の策定の考え方や科学的根拠について理解することができる、 成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養の基礎を理解することができる、 妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 の4点です。

内容

1	栄養ケア・マネジメント（1）栄養ケア・マネジメントの定義およびその過程
2	栄養ケア・マネジメント（2）栄養アセスメント
3	栄養ケア・マネジメント（3）栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック
4	食事摂取基準の基礎的理解（1）食事摂取基準の意義および策定の基礎理論
5	食事摂取基準の基礎的理解（2）食事摂取基準活用の基礎理論
6	食事摂取基準の基礎的理解（3）エネルギー・栄養素別食事摂取基準 エネルギー
7	食事摂取基準の基礎的理解（4）エネルギー・栄養素別食事摂取基準 たんぱく質
8	食事摂取基準の基礎的理解（5）エネルギー・栄養素別食事摂取基準 脂質
9	食事摂取基準の基礎的理解（6）エネルギー・栄養素別食事摂取基準 ビタミン・ミネラル
10	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養
11	妊娠期・授乳期（1）妊娠期・授乳期の生理的特徴
12	妊娠期・授乳期（2）妊婦・授乳婦の食事摂取基準
13	妊娠期・授乳期（3）妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	妊娠期・授乳期（4）妊娠期・授乳期の栄養と病態・疾患
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点、および試験60点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、「再試験」を行います。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】寺田和子・山本初子・小林三智子他著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂

【参考書】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『マスター改訂 応用栄養学』 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれています。1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

応用栄養学 では、まず栄養ケア・マネジメントの概念について学び、食事摂取基準の基礎的理解を深めます。さらに、成長、発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得していきます。また、ライフステージの最初の段階として、妊娠期と授乳期の母性栄養を学修します。

応用栄養学 の学修目標は、 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について理解することができる、 日本人の食事摂取基準[2010年版]の策定の考え方や科学的根拠について理解することができる、 成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養の基礎を理解することができる、 妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 の4点です。

内容

1	栄養ケア・マネジメント（1）栄養ケア・マネジメントの定義およびその過程
2	栄養ケア・マネジメント（2）栄養アセスメント
3	栄養ケア・マネジメント（3）栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック
4	食事摂取基準の基礎的理解（1）食事摂取基準の意義および策定の基礎理論
5	食事摂取基準の基礎的理解（2）食事摂取基準活用の基礎理論
6	食事摂取基準の基礎的理解（3）エネルギー・栄養素別食事摂取基準 エネルギー
7	食事摂取基準の基礎的理解（4）エネルギー・栄養素別食事摂取基準 たんぱく質
8	食事摂取基準の基礎的理解（5）エネルギー・栄養素別食事摂取基準 脂質
9	食事摂取基準の基礎的理解（6）エネルギー・栄養素別食事摂取基準 ビタミン・ミネラル
10	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養
11	妊娠期・授乳期（1）妊娠期・授乳期の生理的特徴
12	妊娠期・授乳期（2）妊婦・授乳婦の食事摂取基準
13	妊娠期・授乳期（3）妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	妊娠期・授乳期（4）妊娠期・授乳期の栄養と病態・疾患
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点、および試験60点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、「再試験」を行います。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】寺田和子・山本初子・小林三智子他著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂

【参考書】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『マスター改訂 応用栄養学』 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれています。1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

応用栄養学 では、応用栄養学 で学んだことを踏まえ、各ライフステージの栄養管理のうち、新生児期・乳児期、成長期（幼児期、学童期、思春期）、成人期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを学修します。

応用栄養学 の学修目標は、新生児期・乳児期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、成長期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、成人期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、高齢期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	新生児期・乳児期（1）新生児期・乳児期の生理的特徴
2	新生児期・乳児期（2）乳児の食事摂取基準
3	新生児期・乳児期（3）乳児期の栄養補給法、授乳・離乳の支援ガイド
4	新生児期・乳児期（4）新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患
5	成長期（1）幼児期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
6	成長期（2）学童期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
7	成長期（3）思春期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
8	成人期（1）成人期の生理的特徴
9	成人期（2）成人の食事摂取基準、肥満とメタボリックシンドローム
10	成人期（3）成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
11	高齢期（1）高齢期の生理的特徴
12	高齢期（2）高齢者の食事摂取基準
13	高齢期（3）高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	高齢期（4）咀嚼・嚥下障害への対応、介護予防・合併症予防のための栄養ケア
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点、および試験60点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、「再試験」を行います。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】寺田和子・山本初子・小林三智子他著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂

【参考書】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『マスター改訂 応用栄養学』 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれています。1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

応用栄養学 では、応用栄養学 で学んだことを踏まえ、各ライフステージの栄養管理のうち、新生児期・乳児期、成長期（幼児期、学童期、思春期）、成人期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを学修します。

応用栄養学 の学修目標は、新生児期・乳児期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、成長期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、成人期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、高齢期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	新生児期・乳児期（1）新生児期・乳児期の生理的特徴
2	新生児期・乳児期（2）乳児の食事摂取基準
3	新生児期・乳児期（3）乳児期の栄養補給法、授乳・離乳の支援ガイド
4	新生児期・乳児期（4）新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患
5	成長期（1）幼児期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
6	成長期（2）学童期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
7	成長期（3）思春期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
8	成人期（1）成人期の生理的特徴
9	成人期（2）成人の食事摂取基準、肥満とメタボリックシンドローム
10	成人期（3）成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
11	高齢期（1）高齢期の生理的特徴
12	高齢期（2）高齢者の食事摂取基準
13	高齢期（3）高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	高齢期（4）咀嚼・嚥下障害への対応、介護予防・合併症予防のための栄養ケア
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点、および試験60点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、「再試験」を行います。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】寺田和子・山本初子・小林三智子他著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂

【参考書】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『マスター改訂 応用栄養学』 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

応用栄養学では、身体状況や栄養状況に応じた栄養管理 (栄養マネジメント) の考え方を理解することを目的とする。応用栄養学3では運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境に対してどのような栄養管理をおこなうか学習する

内容

- 1 . 運動とエネルギー代謝 (筋収縮のエネルギー供給機構)
- 2 . 運動とエネルギー代謝 (有酸素運動、無酸素運動)
- 3 . 健康増進と運動
- 4 . スポーツと体力 (筋力発揮の分類)
- 5 . スポーツと体力 (身体組成)
- 6 . トレーニングと栄養補給 (運動時の栄養補給)
- 7 . トレーニングと栄養補給 (体重調節)
- 8 . ストレスと栄養 (恒常性、適応)
- 9 . ストレスと栄養 (代謝、栄養必要量)
- 1 0 . 生体リズムと栄養 (生体機能のリズム)
- 1 1 . 生体リズムと栄養 (代謝のリズム、食事による同調)
- 1 2 . 高温・低音環境と栄養 (高・低圧環境とエネルギー補給)
- 1 3 . 高圧・低圧環境と栄養 (高・低圧環境と栄養問題)
- 1 4 . 無重力環境と栄養
- 1 5 . まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

市丸雄平、岡 純 編著 マスター応用栄養学 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

応用栄養学では、身体状況や栄養状況に応じた栄養管理 (栄養マネジメント) の考え方を理解することを目的とする。応用栄養学3では運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境に対してどのような栄養管理をおこなうか学習する

内容

- 1 . 運動とエネルギー代謝 (筋収縮のエネルギー供給機構)
- 2 . 運動とエネルギー代謝 (有酸素運動、無酸素運動)
- 3 . 健康増進と運動
- 4 . スポーツと体力 (筋力発揮の分類)
- 5 . スポーツと体力 (身体組成)
- 6 . トレーニングと栄養補給 (運動時の栄養補給)
- 7 . トレーニングと栄養補給 (体重調節)
- 8 . ストレスと栄養 (恒常性、適応)
- 9 . ストレスと栄養 (代謝、栄養必要量)
- 1 0 . 生体リズムと栄養 (生体機能のリズム)
- 1 1 . 生体リズムと栄養 (代謝のリズム、食事による同調)
- 1 2 . 高温・低音環境と栄養 (高・低圧環境とエネルギー補給)
- 1 3 . 高圧・低圧環境と栄養 (高・低圧環境と栄養問題)
- 1 4 . 無重力環境と栄養
- 1 5 . まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

市丸雄平、岡 純 編著 マスター応用栄養学 建帛社

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準（2010年版）を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習 ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社 その他、随時プリントを配布する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習』 医
西岡葉子・宮澤節子編 『応用栄養学実習 第4版』学建書院

歯薬出版

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準（2010年版）を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習 ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社 その他、随時プリントを配布する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習』 医
西岡葉子・宮澤節子編 『応用栄養学実習 第4版』学建書院

歯薬出版

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準（2010年版）を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習 ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社 その他、随時プリントを配布する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習』 医
西岡葉子・宮澤節子編 『応用栄養学実習 第4版』学建書院

歯薬出版

科目名	栄養教育論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格；本科目は、栄養士養成カリキュラム及び管理栄養士カリキュラムにおいて必要な科目の一つである。栄養教育の意義及び目的に応じた理論と技法についての理解することを目的とする。

科目の概要；

近年メタボリックシンドロームを中心に生活習慣病は、国民の健康問題の大きな課題となっている。これらの疾患の発症と進行を防ぐには、生活習慣の改善及び、食生活改善が大切であるが、運動を行うことも必要である。そのため、運動と栄養両方の高度な知識が栄養教育を行う上でも大切であり、運動と食生活の改善から健康へ導くための適切な行動変容を意識した実践法を修得した管理栄養士が求められている。栄養教育論 では、行動変容の評価・判定に基づいた栄養教育プログラムの総合的なマネージメントを運動と栄養の両側面を組み合わせることで行うことのできる能力を養うことと、そのために必要とされる運動指導・栄養教育に関する理論と技法を修得することを目標とする。

学修目標；

1. 栄養教育の概念について理解する。
2. 栄養教育のための理論的基礎を理解する。
3. 運動と栄養の両側面考慮した行動変容について理解する。

内容

1	栄養教育の概念・定義
2	栄養教育の対象と機会
3	運動・栄養習慣を導く生理,心理,社会的側面の関連性について
4	行動科学理論について（理論の選択と展開）
5	栄養教育マネージメントにおける理論の活用
6	行動科学の理論とモデル
7	行動変容技法と概念（刺激統制～認知再構成）
8	行動変容技法と概念（意思決定バランス～ソーシャルスキルトレーニング）
9	行動変容技法の応用例 運動とエネルギー消費量との関係から
10	行動変容技法の応用例 運動・栄養側面からの動機づけ
11	栄養カウンセリングの基本
12	栄養カウンセリングの方法論と特徴
13	組織づくり・地域づくりへの展開
14	食環境づくりとの関連
15	まとめ

評価

平常点（レポートなど）30点、ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

笠原賀子、川野因編 『栄養科学シリーズNEXT「栄養教育論」』 （株）講談社

【参考書】

今村裕行他著 『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

畑栄一・土井由利子編 『行動科学 健康づくりのための理論と応用』 南江堂

丸山千寿子・足達淑子・武見ゆかり編 『栄養教育論』 南江堂

科目名	栄養教育論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格；本科目は、栄養士養成カリキュラム及び管理栄養士カリキュラムにおいて必要な科目の一つである。栄養教育の意義及び目的に応じた理論と技法についての理解することを目的とする。

科目の概要；

近年メタボリックシンドロームを中心に生活習慣病は、国民の健康問題の大きな課題となっている。これらの疾患の発症と進行を防ぐには、生活習慣の改善及び、食生活改善が大切であるが、運動を行うことも必要である。そのため、運動と栄養両方の高度な知識が栄養教育を行う上でも大切であり、運動と食生活の改善から健康へ導くための適切な行動変容を意識した実践法を修得した管理栄養士が求められている。栄養教育論 では、行動変容の評価・判定に基づいた栄養教育プログラムの総合的なマネージメントを運動と栄養の両側面を組み合わせることで行うことのできる能力を養うことと、そのために必要とされる運動指導・栄養教育に関する理論と技法を修得することを目標とする。

学修目標；

1. 栄養教育の概念について理解する。
2. 栄養教育のための理論的基礎を理解する。
3. 運動と栄養の両側面考慮した行動変容について理解する。

内容

1	栄養教育の概念・定義
2	栄養教育の対象と機会
3	運動・栄養習慣を導く生理,心理,社会的側面の関連性について
4	行動科学理論について（理論の選択と展開）
5	栄養教育マネージメントにおける理論の活用
6	行動科学の理論とモデル
7	行動変容技法と概念（刺激統制～認知再構成）
8	行動変容技法と概念（意思決定バランス～ソーシャルスキルトレーニング）
9	行動変容技法の応用例 運動とエネルギー消費量との関係から
10	行動変容技法の応用例 運動・栄養側面からの動機づけ
11	栄養カウンセリングの基本
12	栄養カウンセリングの方法論と特徴
13	組織づくり・地域づくりへの展開
14	食環境づくりとの関連
15	まとめ

評価

平常点（レポートなど）30点、ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

笠原賀子、川野因編 『栄養科学シリーズNEXT「栄養教育論」』 （株）講談社

【参考書】

今村裕行他著 『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

畑栄一・土井由利子編 『行動科学 健康づくりのための理論と応用』 南江堂

丸山千寿子・足達淑子・武見ゆかり編 『栄養教育論』 南江堂

科目名	栄養教育論		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修講義科目となります。2年次前期「栄養教育論」で学習した〔栄養教育の意義と、目的に応じた理論と技法〕を基礎にして、〔社会・生活環境や健康・栄養状態に適した栄養教育の展開法〕の理解を導いていきます。同時開講の「栄養教育論実習」ならびに4年次前期「栄養教育論実習」で学内実習を行い、さらに学外で行われる臨地実習で、栄養教育の実際を学ぶことができます。

講義では、栄養教育の理論と技法に基づき、行動変容を促すための効果的な栄養教育マネジメント（栄養教育プログラムの作成・実施・評価・フィードバック）法を学びます。さらに、ライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育の展開法を修得します。

学修目標は、 栄養教育のマネジメント法を理解する ライフステージやライフスタイル別に行うべき栄養教育の特徴を理解する の2点です。

内容

1	栄養教育のマネジメントとは
2	栄養教育のためのアセスメント（方法）
3	栄養教育のためのアセスメント（個人要因と環境要因）
4	栄養教育の目標設定
5	栄養教育プログラムの作成
6	栄養教育プログラムの実施
7	栄養教育の評価
8	妊娠・授乳期の栄養教育
9	乳幼児期の栄養教育
10	学童期・思春期の栄養教育
11	成人期の栄養教育
12	高齢期の栄養教育
13	傷病者の栄養教育
14	障がい者の栄養教育
15	まとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。ミニテスト40点、最終試験60点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子、川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【参考図書】丸山千鶴子、足達淑子、武見ゆかり編 健康・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 南江堂

【参考図書】赤松利恵 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

科目名	栄養教育論		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修講義科目となります。2年次前期「栄養教育論」で学習した〔栄養教育の意義と、目的に応じた理論と技法〕を基礎にして、〔社会・生活環境や健康・栄養状態に適した栄養教育の展開法〕の理解を導いていきます。同時開講の「栄養教育論実習」ならびに4年次前期「栄養教育論実習」で学内実習を行い、さらに学外で行われる臨地実習で、栄養教育の実際を学ぶことができます。

講義では、栄養教育の理論と技法に基づき、行動変容を促すための効果的な栄養教育マネジメント（栄養教育プログラムの作成・実施・評価・フィードバック）法を学びます。さらに、ライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育の展開法を修得します。

学修目標は、 栄養教育のマネジメント法を理解する ライフステージやライフスタイル別に行うべき栄養教育の特徴を理解する の2点です。

内容

1	栄養教育のマネジメントとは
2	栄養教育のためのアセスメント（方法）
3	栄養教育のためのアセスメント（個人要因と環境要因）
4	栄養教育の目標設定
5	栄養教育プログラムの作成
6	栄養教育プログラムの実施
7	栄養教育の評価
8	妊娠・授乳期の栄養教育
9	乳幼児期の栄養教育
10	学童期・思春期の栄養教育
11	成人期の栄養教育
12	高齢期の栄養教育
13	傷病者の栄養教育
14	障がい者の栄養教育
15	まとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。ミニテスト40点、最終試験60点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子、川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【参考図書】丸山千鶴子、足達淑子、武見ゆかり編 健康・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 南江堂

【参考図書】赤松利恵 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格 ; 栄養教育論実習 は、実践的技術を習得する上で必要な科目である。これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論 の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を体験学習する。

科目の概要 ; 具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来るための基礎的技術の習得を目指す。管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められるため、必要な基礎的な技術を学ぶ。また、必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法も実習する。

学修目標 ;

- 1 . 食事調査方法および身体計測方法を理解する。
- 2 . 調査結果の入力から分析までの一連の流れを理解する。
- 3 . 栄養教育に必要な栄養マネジメントを習得し、行動変容の重要性について理解する。
- 4 . プレゼンテーションの方法について習得する。

内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成を試みることにする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
3	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
4	身体計測方法の具体的手法・技術
5	調査結果のデータ入力方法・整理
6	調査結果の分析
7	栄養アセスメントと考察
8	カウンセリングの具体的手法・技術
9	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
10	栄養教育指導要領について
11	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
12	教育方法としての媒体作成
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
15	栄養教育評価・まとめ

評価

平常点（レポート等）40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況60点から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論』（株）講談社

【参考書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

今村裕行他著『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格 ; 栄養教育論実習 は、実践的技術を習得する上で必要な科目である。これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論 の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を体験学習する。

科目の概要 ; 具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来るための基礎的技術の習得を目指す。管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められるため、必要な基礎的な技術を学ぶ。また、必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法も実習する。

学修目標 ;

1. 食事調査方法および身体計測方法を理解する。
2. 調査結果の入力から分析までの一連の流れを理解する。
3. 栄養教育に必要な栄養マネジメントを習得し、行動変容の重要性について理解する。
4. プレゼンテーションの方法について習得する。

内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成を試みることにする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
3	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
4	身体計測方法の具体的手法・技術
5	調査結果のデータ入力方法・整理
6	調査結果の分析
7	栄養アセスメントと考察
8	カウンセリングの具体的手法・技術
9	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
10	栄養教育指導要領について
11	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
12	教育方法としての媒体作成
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
15	栄養教育評価・まとめ

評価

平常点（レポート等）40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況60点から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論』（株）講談社

【参考書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

今村裕行他著『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格 ; 栄養教育論実習 は、実践的技術を習得する上で必要な科目である。これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論 の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を体験学習する。

科目の概要 ; 具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来るための基礎的技術の習得を目指す。管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められるため、必要な基礎的な技術を学ぶ。また、必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法も実習する。

学修目標 ;

- 1 . 食事調査方法および身体計測方法を理解する。
- 2 . 調査結果の入力から分析までの一連の流れを理解する。
- 3 . 栄養教育に必要な栄養マネジメントを習得し、行動変容の重要性について理解する。
- 4 . プレゼンテーションの方法について習得する。

内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成を試みることにする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
3	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
4	身体計測方法の具体的手法・技術
5	調査結果のデータ入力方法・整理
6	調査結果の分析
7	栄養アセスメントと考察
8	カウンセリングの具体的手法・技術
9	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
10	栄養教育指導要領について
11	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
12	教育方法としての媒体作成
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
15	栄養教育評価・まとめ

評価

平常点（レポート等）40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況60点から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論』（株）講談社

【参考書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

今村裕行他著『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解(カウンセリング技法演習)
3	コミュニケーション法の理解(コーチング技法演習)
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
10	集団栄養教育プログラムの計画(指導案の作成)
11	集団栄養教育プログラムの計画(媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよび管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解(カウンセリング技法演習)
3	コミュニケーション法の理解(コーチング技法演習)
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
10	集団栄養教育プログラムの計画(指導案の作成)
11	集団栄養教育プログラムの計画(媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよび管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。

学修目標は、行動科学理論を用いた、実践的な栄養教育プログラムを計画することができる カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容

1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の理解(カウンセリング技法演習)
3	コミュニケーション法の理解(コーチング技法演習)
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 と実施
7	個別栄養教育の評価 とまとめ
8	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
9	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
10	集団栄養教育プログラムの計画(指導案の作成)
11	集団栄養教育プログラムの計画(媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。発表内容60点、レポート及び提出物40点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論 第2版〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

【参考図書】国立健康・栄養研究所〔日本人の食事摂取基準（2010年版）の実践・運用〕 第一出版

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
8. 面接に必要な感性について1：カウンセラーとしての自己を分析する。
9. 面接に必要な感性について2：カウンセラーとしての自分の特徴を理解する。
10. ノンバーバル・コミュニケーションの活用1：描画法などを体験する。
11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用2：コラージュなどを体験する。
12. カウンセリング体験の発表1：栄養指導体験を各自発表する。
13. カウンセリング体験の発表2：栄養指導体験を各自発表する。
14. カウンセリング体験の発表3：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、授業に対する意欲・関心・態度（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
8. 面接に必要な感性について1：カウンセラーとしての自己を分析する。
9. 面接に必要な感性について2：カウンセラーとしての自分の特徴を理解する。
10. ノンバーバル・コミュニケーションの活用1：描画法などを体験する。
11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用2：コラージュなどを体験する。
12. カウンセリング体験の発表1：栄養指導体験を各自発表する。
13. カウンセリング体験の発表2：栄養指導体験を各自発表する。
14. カウンセリング体験の発表3：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、授業に対する意欲・関心・態度（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要な必修科目で、傷病者や要介護者の栄養管理を行う上で必要となる基本的な知識と技術の概要について学ぶ。臨床栄養学 ・ ・ ，臨床栄養学実習 ・ ，臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる科目である。

科目の概要

臨床栄養学の目的、医療・介護制度、医療における栄養管理の意義を学ぶ。また、病態や栄養状態の特徴に基づいた的確な栄養療法を行うための基本となる栄養アセスメントや栄養必要量の算定、栄養投与の方法、栄養教育などについて学習する。

学修目標

1. 医療・介護制度、管理栄養士の役割、栄養ケア・マネジメントの考え方について理解する。
2. 栄養アセスメントの方法について理解する。
3. 栄養必要量の算定について理解する。
4. 栄養補給法について理解する。
5. 栄養ケアの記録について理解する。

内容

1	臨床栄養学の基礎(1) 意義と目的、医療と介護保険制度
2	臨床栄養学の基礎(2) 医療と臨床栄養、福祉介護と臨床栄養
3	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(1) 栄養スクリーニングとアセスメント
4	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(2) 問診、観察
5	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(3) 身体計測
6	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(4) 臨床検査
7	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(5) 栄養・食事調査
8	栄養必要量の算定
9	栄養・食事療法と栄養補給法
10	経口栄養法
11	経腸栄養法
12	経静脈栄養法
13	傷病者・要介護者への栄養教育
14	栄養ケアの記録
15	まとめ

評価

小テスト（40%），期末テスト（60%）により評価を行い，60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子編『臨床栄養学』南江堂

奈良信雄著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版

【推薦書】中坊幸弘，寺本房子編『臨床栄養管理学総論』講談社サイエンティフィック

渡邊早苗，松崎政三，寺本房子編『改訂 臨床栄養管理 栄養ケアとアセスメント』建帛社

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要な必修科目で、傷病者や要介護者の栄養管理を行う上で必要となる基本的な知識と技術の概要について学ぶ。臨床栄養学 ・ ・ ，臨床栄養学実習 ・ ，臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる科目である。

科目の概要

臨床栄養学の目的、医療・介護制度、医療における栄養管理の意義を学ぶ。また、病態や栄養状態の特徴に基づいた的確な栄養療法を行うための基本となる栄養アセスメントや栄養必要量の算定、栄養投与の方法、栄養教育などについて学習する。

学修目標

1. 医療・介護制度、管理栄養士の役割、栄養ケア・マネジメントの考え方について理解する。
2. 栄養アセスメントの方法について理解する。
3. 栄養必要量の算定について理解する。
4. 栄養補給法について理解する。
5. 栄養ケアの記録について理解する。

内容

1	臨床栄養学の基礎(1) 意義と目的、医療と介護保険制度
2	臨床栄養学の基礎(2) 医療と臨床栄養、福祉介護と臨床栄養
3	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(1) 栄養スクリーニングとアセスメント
4	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(2) 問診、観察
5	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(3) 身体計測
6	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(4) 臨床検査
7	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(5) 栄養・食事調査
8	栄養必要量の算定
9	栄養・食事療法と栄養補給法
10	経口栄養法
11	経腸栄養法
12	経静脈栄養法
13	傷病者・要介護者への栄養教育
14	栄養ケアの記録
15	まとめ

評価

小テスト（40%），期末テスト（60%）により評価を行い，60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子編『臨床栄養学』南江堂

奈良信雄著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版

【推薦書】中坊幸弘，寺本房子編『臨床栄養管理学総論』講談社サイエンティフィック

渡邊早苗，松崎政三，寺本房子編『改訂 臨床栄養管理 栄養ケアとアセスメント』建帛社

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目であり、医療の現場において、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目的としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。2年前期までに履修した解剖生理学、人間生物化学、基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学などを踏まえて本科目を理解する必要がある。また、3年次に履修する臨床栄養学・、臨床栄養学実習・、臨床栄養臨地実習・へと繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学では、消化器系疾患、栄養障害、肥満・代謝疾患における栄養マネジメントを中心に学習するとともに、代表的な疾患の症例のアセスメントと栄養ケア計画についても学ぶ。

学修目標

1. 各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
2. 主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
3. 評価・判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法について理解する。

内容

1	ガイダンス、消化器系疾患の栄養管理（1） 食道・胃・十二指腸疾患
2	消化器系疾患の栄養管理（2） 過敏性腸症候群、炎症性腸疾患
3	消化器系疾患の栄養管理（3） 胃腸疾患症例の栄養管理
4	消化器系疾患の栄養管理（4） 肝炎・肝硬変
5	消化器系疾患の栄養管理（5） 脂肪肝
6	消化器系疾患の栄養管理（6） 胆石・胆嚢炎
7	消化器系疾患の栄養管理（7） 膵炎
8	消化器系疾患の栄養管理（8） 肝臓・胆嚢・膵臓疾患症例の栄養管理
9	栄養障害の栄養管理
10	肥満・メタボリックシンドロームの栄養管理
11	代謝疾患の栄養管理（1） 糖尿病
12	代謝疾患の栄養管理（2） 糖尿病の合併症
13	代謝疾患の栄養管理（3） 脂質異常症
14	代謝疾患の栄養管理（4） 肥満・代謝疾患症例の栄養管理
15	まとめ

評価

小テスト40%、定期試験60%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ 』学習研究社
- 【推薦書】医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第4版』、『病気がみえる vol.3
糖尿病・代謝・内分泌 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目であり、医療の現場において、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目的としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。2年前期までに履修した解剖生理学、人間生物化学、基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学などを踏まえて本科目を理解する必要がある。また、3年次に履修する臨床栄養学・、臨床栄養学実習・、臨床栄養臨地実習・へと繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学では、消化器系疾患、栄養障害、肥満・代謝疾患における栄養マネジメントを中心に学習するとともに、代表的な疾患の症例のアセスメントと栄養ケア計画についても学ぶ。

学修目標

- 1.各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
- 2.主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
- 3.評価・判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法について理解する。

内容

1	ガイダンス、消化器系疾患の栄養管理（1） 食道・胃・十二指腸疾患
2	消化器系疾患の栄養管理（2） 過敏性腸症候群、炎症性腸疾患
3	消化器系疾患の栄養管理（3） 胃腸疾患症例の栄養管理
4	消化器系疾患の栄養管理（4） 肝炎・肝硬変
5	消化器系疾患の栄養管理（5） 脂肪肝
6	消化器系疾患の栄養管理（6） 胆石・胆嚢炎
7	消化器系疾患の栄養管理（7） 膵炎
8	消化器系疾患の栄養管理（8） 肝臓・胆嚢・膵臓疾患症例の栄養管理
9	栄養障害の栄養管理
10	肥満・メタボリックシンドロームの栄養管理
11	代謝疾患の栄養管理（1） 糖尿病
12	代謝疾患の栄養管理（2） 糖尿病の合併症
13	代謝疾患の栄養管理（3） 脂質異常症
14	代謝疾患の栄養管理（4） 肥満・代謝疾患症例の栄養管理
15	まとめ

評価

小テスト40%、定期試験60%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ 』学習研究社
- 【推薦書】医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第4版』、『病気がみえる vol.3
糖尿病・代謝・内分泌 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

本科目は、臨床栄養学 と同様に管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目であり、臨床栄養の現場でチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目標としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。3年次までに履修した専門科目や臨床栄養学 ・ などを踏まえて本科目を理解することが必要である。また、後期に実施する臨床栄養学 、 臨床栄養学実習 、 臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、代謝疾患、内分泌疾患、循環器疾患、咀嚼・嚥下障害、摂食機能障害、身体知的障害における栄養管理とともに薬剤と栄養・食物の相互作用についても学習する。

学習目標

- 1.各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
- 2.主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
- 3.評価判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法を理解する。
- 4.高齢者や障がい者などハンディキャップを有する者への栄養・食事ケアの方法を理解する。
- 5.薬剤と栄養・食物の相互作用について基本的な事項を理解する。

内容

1	代謝疾患の栄養管理（1）	糖尿病
2	代謝疾患の栄養管理（2）	糖尿病の合併症
3	代謝疾患の栄養管理（3）	脂質異常症
4	代謝疾患の栄養管理（4）	代謝疾患症例の栄養管理
5	内分泌疾患の栄養管理	
6	循環器疾患の栄養管理（1）	動脈硬化症、高血圧症
7	循環器疾患の栄養管理（2）	虚血性心疾患
8	循環器疾患の栄養管理（3）	心不全
9	循環器疾患の栄養管理（4）	循環器疾患症例の栄養管理
10	摂食・嚥下機能障害の栄養管理	
11	摂食障害の栄養管理	
12	身体・知的障害の栄養管理	
13	老年症候群の栄養管理	
14	薬剤と栄養・食物の相互作用	
15	まとめ	

評価

小テスト40%、定期試験60%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社
松崎政三・福井富雄・田中明編 『臨床栄養管理ポケット辞典』 建帛社
- 【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 建帛社
医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.2循環器 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

本科目は、臨床栄養学 と同様に管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目であり、臨床栄養の現場でチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目標としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。3年次までに履修した専門科目や臨床栄養学 ・ などを踏まえて本科目を理解することが必要である。また、後期に実施する臨床栄養学 、臨床栄養学実習 、臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、代謝疾患、内分泌疾患、循環器疾患、咀嚼・嚥下障害、摂食機能障害、身体知的障害における栄養管理とともに薬剤と栄養・食物の相互作用についても学習する。

学習目標

- 1.各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
- 2.主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
- 3.評価判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法を理解する。
- 4.高齢者や障がい者などハンディキャップを有する者への栄養・食事ケアの方法を理解する。
- 5.薬剤と栄養・食物の相互作用について基本的な事項を理解する。

内容

1	代謝疾患の栄養管理（1）	糖尿病
2	代謝疾患の栄養管理（2）	糖尿病の合併症
3	代謝疾患の栄養管理（3）	脂質異常症
4	代謝疾患の栄養管理（4）	代謝疾患症例の栄養管理
5	内分泌疾患の栄養管理	
6	循環器疾患の栄養管理（1）	動脈硬化症、高血圧症
7	循環器疾患の栄養管理（2）	虚血性心疾患
8	循環器疾患の栄養管理（3）	心不全
9	循環器疾患の栄養管理（4）	循環器疾患症例の栄養管理
10	摂食・嚥下機能障害の栄養管理	
11	摂食障害の栄養管理	
12	身体・知的障害の栄養管理	
13	老年症候群の栄養管理	
14	薬剤と栄養・食物の相互作用	
15	まとめ	

評価

小テスト40%、定期試験60%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第5版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社
松崎政三・福井富雄・田中明編 『臨床栄養管理ポケット辞典』 建帛社
- 【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 建帛社
医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.2循環器 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。疾患・病態別、ライフステージ別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養うための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

疾患・病態別、ライフステージ別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常を理解したうえで、疾患・病態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。さらに、栄養食事療法のケアプランの作成方法について症例を用いて検討し、理解を深める。

学修目標

1. 疾患の概要や病態と栄養との関連について理解する。
2. 疾患・病態別の栄養アセスメントについて理解する。
3. 疾患や病態に対応した適正な栄養食事療法について理解する。

内容

1	腎臓疾患(1)急性腎炎,急性腎不全,ネフローゼ症候群の病態と栄養ケア・マネジメント
2	腎臓疾患(2)慢性腎臓病,糖尿病腎症の病態と治療,栄養ケア・マネジメント
3	腎臓疾患(3)透析の栄養ケア・マネジメント
4	呼吸器系の疾患の病態と治療,栄養ケア・マネジメント
5	血液疾患の病態と治療,栄養ケア・マネジメント
6	筋・骨格疾患の病態と治療,栄養ケア・マネジメント
7	免疫・アレルギー疾患の病態と治療,栄養ケア・マネジメント
8	感染症の病態と栄養ケア・マネジメント
9	癌の病態と治療,栄養ケア・マネジメント
10	癌の末期医療(ターミナルケア)の病態と栄養ケア・マネジメント
11	周術期患者の管理(1)術前・術後の栄養ケア・マネジメント
12	周術期患者の管理(2)周術期患者の病態と治療,栄養ケア・マネジメント
13	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動,熱傷の病態と栄養ケア・マネジメント
14	小児疾患の病態と栄養ケア・マネジメント
15	まとめ

評価

小テスト(40%),期末テスト(60%)により評価を行い,60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第4版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版

【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂
中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子 編 『臨床栄養学』南江堂
『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。疾患・病態別、ライフステージ別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養うための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

疾患・病態別、ライフステージ別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常を理解したうえで、疾患・病態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。さらに、栄養食事療法のケアプランの作成方法について症例を用いて検討し、理解を深める。

学修目標

1. 疾患の概要や病態と栄養との関連について理解する。
2. 疾患・病態別の栄養アセスメントについて理解する。
3. 疾患や病態に対応した適正な栄養食事療法について理解する。

内容

1	腎臓疾患（1）急性腎炎，急性腎不全，ネフローゼ症候群の病態と栄養ケア・マネジメント
2	腎臓疾患（2）慢性腎臓病，糖尿病腎症の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
3	腎臓疾患（3）透析の栄養ケア・マネジメント
4	呼吸器系の疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
5	血液疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
6	筋・骨格疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
7	免疫・アレルギー疾患の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
8	感染症の病態と栄養ケア・マネジメント
9	癌の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
10	癌の末期医療（ターミナルケア）の病態と栄養ケア・マネジメント
11	周術期患者の管理（1）術前・術後の栄養ケア・マネジメント
12	周術期患者の管理（2）周術期患者の病態と治療，栄養ケア・マネジメント
13	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動，熱傷の病態と栄養ケア・マネジメント
14	小児疾患の病態と栄養ケア・マネジメント
15	まとめ

評価

小テスト（40%），期末テスト（60%）により評価を行い，60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第4版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版

【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂
中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子 編 『臨床栄養学』南江堂
『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につけるとともに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

本科目は演習と実習からなるが、演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価およびロールプレイ（集団栄養食事指導・食生活情報の把握）を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食、脂質コントロール食を実施する。

学修目標

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病の食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における「食事摂取基準」と「食品構成」の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
5	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（1） ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（2） ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施（1） ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施（2） ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開（3）〔脂質コントロール食の調製〕
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・佐藤文代・笠原賀子編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』、芦川修貳・
田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』調理 栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につけるとともに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

本科目は演習と実習からなるが、演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価およびロールプレイ（集団栄養食事指導・食生活情報の把握）を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食、脂質コントロール食を実施する。

学修目標

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病の食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における「食事摂取基準」と「食品構成」の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
5	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（1） ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（2） ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施（1） ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施（2） ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開（3）〔脂質コントロール食の調製〕
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・佐藤文代・笠原賀子編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』、芦川修貳・
田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』調理 栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につけるとともに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

本科目は演習と実習からなるが、演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価およびロールプレイ (集団栄養食事指導・食生活情報の把握) を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食、脂質コントロール食を実施する。

学修目標

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病の食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における「食事摂取基準」と「食品構成」の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法 (一般治療食軟食)
5	演習：特別治療食への献立展開 (1) [エネルギーコントロール食]、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画 (型糖尿病患者)
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際 (1) ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際 (2) ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画 集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開 (2) [ナトリウムコントロール食の調製]
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施 (1) ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施 (2) ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開 (3) [脂質コントロール食の調製]
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・佐藤文代・笠原賀子編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』、芦川修貳・
田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』調理 栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント, ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養, 静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第4版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント、ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント、ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント、ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養、静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第4版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント, ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養, 静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第4版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、卒業必修科目で、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

公衆栄養の概念

- 公衆栄養の概念
- 公衆栄養活動

健康・栄養問題の現状と課題

- 社会環境と健康・栄養問題
- 健康状態・食事・食生活の変化
- 食環境の変化
- 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題

栄養政策

- わが国の公衆栄養活動
- 公衆栄養関連法規（地域保健法・健康増進法）
- 公衆栄養関連法規（食育基本法・その他の法規）
- わが国の管理栄養士・栄養士制度
- 国民健康・栄養調査
- 指針・ツール（食生活指針・食事バランスガイド）
- 国の健康増進基本方針と地方計画
- 諸外国の健康・栄養政策

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト（80点）、通常の授業態度（20点）により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、卒業必修科目で、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

公衆栄養の概念

- 公衆栄養の概念
- 公衆栄養活動

健康・栄養問題の現状と課題

- 社会環境と健康・栄養問題
- 健康状態・食事・食生活の変化
- 食環境の変化
- 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題

栄養政策

- わが国の公衆栄養活動
- 公衆栄養関連法規（地域保健法・健康増進法）
- 公衆栄養関連法規（食育基本法・その他の法規）
- わが国の管理栄養士・栄養士制度
- 国民健康・栄養調査
- 指針・ツール（食生活指針・食事バランスガイド）
- 国の健康増進基本方針と地方改革
- 諸外国の健康・栄養政策

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト（80点）、通常の授業態度（20点）により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

栄養疫学

栄養疫学の概要と役割

曝露情報としての食事摂取量

食事摂取量の測定方法（24時間思い出し法と記録法）

食事摂取量の測定方法（食物摂取頻度調査法とその妥当性・再現性）

食事摂取量の評価方法（食事摂取基準、総エネルギー調整栄養素摂取量）

公衆栄養マネジメント

公衆栄養マネジメントの考え方

公衆栄養アセスメント（アセスメントの目的、食事摂取基準の地域集団への活用）

公衆栄養アセスメント（質問調査の方法と活用）

公衆栄養プログラムの目標設定

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価（運営面、政策面のアセスメント、計画策定）

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価（評価の種類・デザイン）

公衆栄養プログラムの展開

地域特性に対応したプログラムの展開

食環境づくりのためのプログラムの展開

地域集団の特性別プログラムの展開

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト（80点）、通常の授業態度（20点）で評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

栄養疫学

栄養疫学の概要と役割

曝露情報としての食事摂取量

食事摂取量の測定方法 (24時間思い出し法と記録法)

食事摂取量の測定方法 (食物摂取頻度調査法とその妥当性・再現性)

食事摂取量の評価方法 (食事摂取基準、総エネルギー調整栄養素摂取量)

公衆栄養マネジメント

公衆栄養マネジメントの考え方

公衆栄養アセスメント (アセスメントの目的、食事摂取基準の地域集団への活用)

公衆栄養アセスメント (質問調査の方法と活用)

公衆栄養プログラムの目標設定

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (運営面、政策面のアセスメント、計画策定)

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (評価の種類・デザイン)

公衆栄養プログラムの展開

地域特性に対応したプログラムの展開

食環境づくりのためのプログラムの展開

地域集団の特性別プログラムの展開

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、公衆栄養学、とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学びます。学修目標は、集団のニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析 (エクセルピボットテーブル)

健康栄養調査の集計と解析 (SPSSによる基本統計)

健康栄養調査の集計と解析 (SPSSによる統計解析)

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表 (前半)

公衆栄養プログラムの発表 (後半)

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 60点以上を合格とします。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子、長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、公衆栄養学、とともに、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学びます。学修目標は、 集団のニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。 栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。 文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（エクセルピボットテーブル）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、公衆栄養学、とともに、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学びます。学修目標は、 集団のニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。 栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。 文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（エクセルピボットテーブル）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目（A）に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食運営におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営管理に関する用語の確認、理解、および各給食施設の運営にかかわる法令の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食経営管理におけるマネジメント、栄養・食事管理についてアセスメント、食事計画、実施、評価と改善の一連の流れを学びます。

学修目標は、次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解する事ができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解する事ができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容

1	給食の概要、給食施設における管理栄養士の役割
2	給食システムの概念、トータルシステムとサブシステム
3	給食を提供する施設と関連法規（主に健康増進法に基づく）
4	給食を提供する施設と関連法規（各施設別による）
5	給食の経営管理の概要
6	給食とマーケティング
7	給食経営と組織
8	給食経営管理における栄養・食事管理
9	栄養・食事のアセスメント
10	栄養・食事の計画（給与エネルギー量と栄養素量、栄養補給法と食事形態）
11	栄養・食事の計画（献立作成基準、個別対応の方法）
12	栄養・食事計画の実施
13	栄養・食事計画の評価と改善
14	給食の品質管理
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート（30点）と試験（60点）、通常の授業態度（10点）により評価を行い、60点以上を

合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著、『Nブック給食経営管理論』建帛社
女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ』
- 【推薦書】鈴木久乃・小林幸子・君羅満・石田裕美 『給食経営管理論』南江堂
- 【参考書】日本人の食事摂取基準[2010年版]

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目（A）に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食運営におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営管理に関する用語の確認、理解、および各給食施設の運営にかかわる法令の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食経営管理におけるマネジメント、栄養・食事管理についてアセスメント、食事計画、実施、評価と改善の一連の流れを学びます。

学修目標は、次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解することができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解することができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解することができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容

1	給食の概要、給食施設における管理栄養士の役割
2	給食システムの概念、トータルシステムとサブシステム
3	給食を提供する施設と関連法規（主に健康増進法に基づく）
4	給食を提供する施設と関連法規（各施設別による）
5	給食の経営管理の概要
6	給食とマーケティング
7	給食経営と組織
8	給食経営管理における栄養・食事管理
9	栄養・食事のアセスメント
10	栄養・食事の計画（給与エネルギー量と栄養素量、栄養補給法と食事形態）
11	栄養・食事の計画（献立作成基準、個別対応の方法）
12	栄養・食事計画の実施
13	栄養・食事計画の評価と改善
14	給食の品質管理
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート（30点）と試験（60点）、通常の授業態度（10点）により評価を行い、60点以上を

合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著、『Nブック給食経営管理論』建帛社
女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ』
- 【推薦書】鈴木久乃・小林幸子・君羅満・石田裕美 『給食経営管理論』南江堂
- 【参考書】日本人の食事摂取基準[2010年版]

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目（A）に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食経営管理におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営に関する専門用語の確認、理解、各給食施設の給食運営にかかわる法令等の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食運営管理におけるマネジメントについて、給食の生産管理、給食の安全・衛生、給食の施設や設備、給食に係わる人事や情報など、“人・物・金・情報”の視点から学びます。

学修目標は次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解することができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解することができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解することができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容

1	給食の運営に係わるマネジメント
2	給食の安全・衛生の意義（HACCPについて、大量調理施設衛生管理マニュアル）
3	給食における危機管理対策（インシデントとアクシデント）
4	給食における災害時対策
5	給食の生産管理とは
6	給食の生産管理（原価、食材）
7	給食の生産管理（オペレーション、生産計画）
8	給食の生産管理（大量調理の調理科学）
9	給食の生産管理（大量調理の方法）
10	給食の生産管理（生産とサービス）
11	生産施設の概要、設備設計（関連法規を含む）
12	食事環境の設計と設備
13	給食業務従事者の人事関連業務
14	給食経営管理のための事務業務
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート(30点)と試験(60点)、通常の授業態度(10点)により評価を行い60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著，『Nブック給食経営管理論』建帛社

【推薦書】殿塚婦美子編，『大量調理』学建書院

【参考書】食品衛生研究会編，『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目（A）に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食経営管理におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営に関する専門用語の確認、理解、各給食施設の給食運営にかかわる法令等の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食運営管理におけるマネジメントについて、給食の生産管理、給食の安全・衛生、給食の施設や設備、給食に係わる人事や情報など、“人・物・金・情報”の視点から学びます。

学修目標は次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解することができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解することができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解することができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容

1	給食の運営に係わるマネジメント
2	給食の安全・衛生の意義（HACCPについて、大量調理施設衛生管理マニュアル）
3	給食における危機管理対策（インシデントとアクシデント）
4	給食における災害時対策
5	給食の生産管理とは
6	給食の生産管理（原価、食材）
7	給食の生産管理（オペレーション、生産計画）
8	給食の生産管理（大量調理の調理科学）
9	給食の生産管理（大量調理の方法）
10	給食の生産管理（生産とサービス）
11	生産施設の概要、設備設計（関連法規を含む）
12	食事環境の設計と設備
13	給食業務従事者の人事関連業務
14	給食経営管理のための事務業務
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート(30点)と試験(60点)、通常の授業態度(10点)により評価を行い60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著，『Nブック給食経営管理論』建帛社

【推薦書】殿塚婦美子編，『大量調理』学建書院

【参考書】食品衛生研究会編，『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論における実験又は実習”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられています。栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要な調和と責任感、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係を、実践的、総合的に学ぶ実習内容です。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標は、実践的な給食運営管理の実習を通して、給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができ、臨地実習として各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士がどのような運営方法を実施しているのかを理解できる能力を身につけることです。

内容

1. オリエンテーション(実習内容についての概要)
2. 給食による栄養・食事管理 (栄養・食事のアセスメント, 栄養・食事計画,)
3. 給食による栄養・食事管理 (献立計画, 食材料購入計画, 運営計画)
4. 給食による栄養・食事計画の実施
5. 給食の提供, サービスの実際
6. 給食の提供, サービスによる評価と改善
7. 給食におけるPDCAの検討
8. 給食経営管理における人事管理
9. 給食経営管理における原価管理
10. 給食経営管理における栄養・食事管理
11. 給食経営管理における事務管理
12. 給食施設における設備管理
13. 給食におけるオペレーション
14. 給食施設での生産管理
15. まとめ

評価

学修目標に関するレポート (20点) , テスト (40点) および実習に対する取り組み状況 (40点) 、により評価を行い、60点以上を合格とする。実習であるため、出席が少ない場合では評価を受けることができません。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

殿塚婦美子編 『大量調理』 学建書院

給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】宮澤節子・太田美穂編著 『メニューコーディネートのための食材別料理集』 同文書院

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論における実験又は実習”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目(A)に位置付けられています。栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要な調和と責任感、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係を、実践的、総合的に学ぶ実習内容です。栄養・食事管理,安全・衛生管理,施設・設備管理,人事・労務管理,会計管理,生産管理,品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画,給食実施,給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標は、実践的な給食運営管理の実習を通して、給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができ、臨地実習として各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士がどのような運営方法を実施しているのかを理解できる能力を身につけることです。

内容

1. オリエンテーション(実習内容についての概要)
2. 給食による栄養・食事管理(栄養・食事のアセスメント, 栄養・食事計画,)
3. 給食による栄養・食事管理 (献立計画, 食材料購入計画, 運営計画)
4. 給食による栄養・食事計画の実施
5. 給食の提供, サービスの実際
6. 給食の提供, サービスによる評価と改善
7. 給食におけるPDCAの検討
8. 給食経営管理における人事管理
9. 給食経営管理における原価管理
10. 給食経営管理における栄養・食事管理
11. 給食経営管理における事務管理
12. 給食施設における設備管理
13. 給食におけるオペレーション
14. 給食施設での生産管理
15. まとめ

評価

学修目標に関するレポート(20点)、テスト(40点)および実習に対する取り組み状況(40点)、により評価を行い、60点以上を合格とする。実習であるため、出席が少ない場合では評価を受けることができません。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社
殿塚婦美子編 『大量調理』 学建書院
給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】宮澤節子・太田美穂編著 『メニューコーディネートのための食材別料理集』 同文書院

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“ 専門分野：給食経営管理論における実験又は実習 ”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A)に位置付けられています。栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要な調和と責任感、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係を、実践的、総合的に学ぶ実習内容です。栄養・食事管理,安全・衛生管理,施設・設備管理,人事・労務管理,会計管理,生産管理,品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画,給食実施,給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標は、実践的な給食運営管理の実習を通して、給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができ、臨地実習として各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士がどのような運営方法を実施しているのかを理解できる能力を身につけることです。

内容

1. オリエンテーション(実習内容についての概要)
2. 給食による栄養・食事管理 (栄養・食事のアセスメント, 栄養・食事計画,)
3. 給食による栄養・食事管理 (献立計画, 食材料購入計画, 運営計画)
4. 給食による栄養・食事計画の実施
5. 給食の提供, サービスの実際
6. 給食の提供, サービスによる評価と改善
7. 給食におけるPDCAの検討
8. 給食経営管理における人事管理
9. 給食経営管理における原価管理
10. 給食経営管理における栄養・食事管理
11. 給食経営管理における事務管理
12. 給食施設における設備管理
13. 給食におけるオペレーション
14. 給食施設での生産管理
15. まとめ

評価

学修目標に関するレポート (20点)、テスト (40点) および実習に対する取り組み状況 (40点)、により評価を行い、60点以上を合格とする。実習であるため、出席が少ない場合では評価を受けることができません。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社
殿塚婦美子編 『大量調理』 学建書院
給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】宮澤節子・太田美穂編著 『メニューコーディネートのための食材別料理集』 同文書院

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、小林 三智子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

総合演習 は、卒業必修科目です。授業は応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論などの担当教員が、分担指導する演習形式により進めます。学修目標は、 各専門科目で習得する基本的な学習内容を実践の場で応用・体系化し、栄養アセスメントに基づいた適正な栄養管理がおこなえる能力を養う。 それぞれの専門分野を横断した栄養管理や栄養評価が行える総合的な能力を養う。

内容

1. はじめに

2-3週 栄養アセスメントの具体的な方法を学び、栄養マネジメントの流れの把握

栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定

評価・判定後のケアプラン策定と、有効性や問題点について評価

4-5週 医療現場で求められる高度な栄養管理を行う能力

重複疾患のある患者のための食事療法

咀嚼・嚥下障害者のための食事療法

6-7週 保健・医療・福祉・介護システムのなかでの公衆栄養の役割

健康増進法における管理栄養士の役割について

地域保健法における管理栄養士の役割について

8-9週 健康の保持増進、疾病予防のための栄養教育

「健康日本21」が目指す一次予防のための栄養教育

生活習慣に着目した疾病対策

10-11週 栄養・給食関連サービスのマネジメント

個人対応の栄養・給食関連サービスのマネジメント

マーケティングの原理に基づいた栄養・給食関連サービスのマネジメント

12-13週 Evidence Based Nutrition のための疫学、栄養情報処理・統計学

14-15週 発表・討論

評価

各担当教員が課題レポート80点、授業の取り組み姿勢20点でそれぞれ評価を行い、平均得点60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示する。

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、小林 三智子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行います。そのため通年科目で、3・4年次連続履修となります。学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容

1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備、開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について

給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について

臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

臨地実習報告会実施に向けて

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養ポスター)

実習報告会資料作成(公衆栄養パワーポイント)

報告会(給食経営管理・臨床栄養)

報告会(公衆栄養)

特別講義

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

授業時に指示する。

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行います。そのため通年科目で、3・4年次連続履修となります。学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容

1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備、開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について

給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について

臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

臨地実習報告会実施に向けて

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養ポスター)

実習報告会資料作成(公衆栄養パワーポイント)

報告会(給食経営管理・臨床栄養)

報告会(公衆栄養)

特別講義

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

授業時に指示する。

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行います。そのため通年科目で、3・4年次連続履修となります。学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容

1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備、開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について

給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について

臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

臨地実習報告会実施に向けて

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養ポスター)

実習報告会資料作成(公衆栄養パワーポイント)

報告会(給食経営管理・臨床栄養)

報告会(公衆栄養)

特別講義

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

授業時に指示する。

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	0Dクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行います。そのため通年科目で、3・4年次連続履修となります。学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容

1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備、開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について

給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について

臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

臨地実習報告会実施に向けて

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)

実習報告会資料作成(給食経営管理・臨床栄養ポスター)

実習報告会資料作成(公衆栄養パワーポイント)

報告会(給食経営管理・臨床栄養)

報告会(公衆栄養)

特別講義

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

授業時に指示する。

科目名	公衆栄養臨地実習		
担当教員名	長澤 伸江、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、選択科目です。臨地実習については、「給食の運営」、「給食経営管理」、「臨床栄養」の3科目を組み合わせ、4単位履修します。さらに「公衆栄養」を1単位選択履修することができます。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実施している保健所または市町村保健センターなどで行政栄養士の業務について学びます。実習報告会は総合演習で行います。学修目標は、地域保健活動を推進するための業務内容、地域住民の健康維持・増進のための保健計画とその実施方法について理解する。実践活動の場での課題発見(気づき)、問題解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識と技術の統合を図る。

内容

埼玉県下の保健所または市町村保健センター、健康増進センターにおいて、公衆栄養活動における栄養行政の概要と管理栄養士の業務内容について学ぶ。期間は1週間。

評価

臨地実習先の評価70点、実習ノート30点により評価し、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示します。

科目名	給食運営臨地実習		
担当教員名	小林 三智子、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格；給食運営臨地実習は、栄養士養成カリキュラムの給食の運営の校外実習科目であり、管理栄養士養成カリキュラムにおいて、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を習得するために必要な科目である。

科目の概要；給食運営臨地実習は、事業所等の集団給食施設において実施、管理栄養士又は栄養士の専従する施設で実習を行う。実践教育科目として重要な位置を占め、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。

学修目標；1, 集団給食における調理技術の習得をする。2, 給食計画立案能力を習得する。3, 給食事務に関する処理能力を習得する。

内容

医療関連施設・学校・事業所・福祉施設などの特定給食施設において、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、管理栄養士・栄養士として具備すべき知識および技術を1週間の実習で習得する。

管理栄養士・栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を身につける。

管理栄養士・栄養士に必要とされる知識、技能、態度および考え方の総合的能力を身につける。

栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を身につける。

給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、下膳、衛生管理などの基本的業務に関する実習を行う。

それぞれの施設の対象者や施設設備、供食形態などを十分に把握したうえで、実習に臨むこと。

評価

実習先の評価50点、臨地実習ノート50点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子他編集『特定給食施設食管理事例集』学建書院

【参考書】『日本人の食事摂取基準（2010年版）』第一出版

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（A）に配置され、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図ることを目的とします。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、井上 久美子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- (1) 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- (2) 治療食の供食システムの見学・体験
- (3) 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- (4) 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- (5) 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- (6) 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- (7) 個別栄養管理の実際
- (8) 供食支援システムの見学・体験
- (9) 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- (10) チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- (11) 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- (12) ケーススタディの方法
- (13) その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40％）および実習ノート（60％）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、井上 久美子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40％）および実習ノート（60％）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	給食経営管理臨地実習		
担当教員名	名倉 秀子、井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：臨地実習”に関する科目のひとつであり、食物栄養学科専門教育科目(A)として位置付けられています。管理栄養士国家試験受験資格を得るためには、臨床栄養臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習、そして給食経営管理臨地実習の4科目より合わせて3単位以上の履修が必要となり、そのための選択科目です。

科目の概要は、高度な資質を備えた管理栄養士の養成を目標とし、給食運営におけるマネジメントとして、栄養面、安全面(HACCPに基づく衛生管理も含む)、経済面全般のマネジメントを行う能力、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を特定給食施設の実習を通して体得します。

学修目標は、特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状況、生活習慣等に基づいた食事の提供に係わる栄養・食事管理、および給食経営管理を大局的に捉え、自ら問題提起し、その解決を図ることができる能力を身につけることです。

内容

実習施設先は学校給食施設、事業所給食施設、福祉給食施設、病院給食施設などがあり、いずれも特定給食施設であり、施設の管理栄養士の指導の下で、1週間臨地実習を実施します。実習施設、実習期日、実習グループ等については、具体的な説明がなされるため、掲示板等を確認し、指示に従う事。

評価

臨地実習に関するレポート(60点)、臨地実習先の評価(40点)を基に評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】松崎政三・名倉秀子編

『全施設における臨地実習マニュアル-給食経営管理論・給食の運営-』建帛社

松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他共著 『Nブック給食経営管理論』建帛社

【推薦書】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準(2010年版)』第一出版

『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部 498.55/C

科目名	調理学実習		
担当教員名	柘植 光代		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習”に関する科目の一つであり、専門教育科目(A)の選択として位置付けられています。調理学実習 ～ で学修した調理学のスキルは、調理操作の一部であり、限られた料理の品数でした。調理技術をさらに高めたい、多種、多様な料理に興味がある、さらに学びたいと意欲のある学生に向けて開講されます。

科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理、諸外国の料理を幅広く学修します。特に季節の献立や供応食、行事食を実習し、調理操作、盛り付け、献立構成、食文化について学びます。

学修目標

1. 日常的な調理操作から発展的な調理操作までを理解して、実践する。
2. 季節の献立、供応食、行事食、諸外国の料理を理解し、献立構成や背景にある食文化を理解する。
3. 課題に沿った自主献立を作成して、適切な調理と盛り付けを行う。
4. 実習前に教科書や配布プリントを読んで予習し、実習後には実習ノートに記録をつけて、理解を深める。さらに家庭でも調理を行って復習し、実習内容の習得と技術向上を目指す。

内容

1	日本料理；三色おはぎ、月見椀、みぞれ和え
2	西洋料理；カプリ風サラダ、リゾット、ミラノ風カツレツ、パンナコッタ
3	エスニック料理；トムヤムクン、生春巻き、タンドールチキン、タピオカ入りココナッツミルク
4	日本料理；秋の会席献立（向付、吸物、鉢肴、煮物、小井）
5	西洋料理；ブイヤベース、ミモザサラダ、レアチーズケーキ
6	沖縄料理；タコライス、フーチャンプルー、クーパイリチー、サーターアンダギー
7	日本料理；菊花雑炊、さつま汁、変わり揚げ、いかの紅葉和え
8	西洋料理；キッシュロレーヌ、ビーフシチュー、マーブルゼリー
9	自主献立；松花堂弁当
10	クリスマス料理；クリスマススープ、ハーブチキン、パイナップルサラダ、ブッシュドノエル
11	正月料理；京風雑煮、たたきごぼう、錦卵、日の出海老、梅花羹、牛肉の八幡巻きなど
12	中国料理；おもてなし料理（前菜、炸菜、炒菜、溜菜、湯菜、点心）
13	韓国料理；ビビンパップ、ミヨク、チヂミ、スジョンガー
14	日本料理；冬の会席献立（向付、吸物、口取、鉢肴、煮物、汁代わり、菓子）
15	自主献立；ビュッフェ献立

評価

自主献立30点、実習ノートとレポート20点、実習態度50点で評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

プリントを配布します。

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編著 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】初回の授業時に紹介します。

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40％）および実習ノート（60％）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40％）および実習ノート（60％）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- (1) 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- (2) 治療食の供食システムの見学・体験
- (3) 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- (4) 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- (5) 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- (6) 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- (7) 個別栄養管理の実際
- (8) 供食支援システムの見学・体験
- (9) 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- (10) チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- (11) 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- (12) ケーススタディの方法
- (13) 担当症例の検討やケア計画作成を通じた専門職としての視点のまとめ
- (14) その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。
病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

- 1.臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
- 2.臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
- 3.適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- （1） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （2） 治療食の供食システムの見学・体験
- （3） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （4） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （5） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （6） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （7） 個別栄養管理の実際
- （8） 供食支援システムの見学・体験
- （9） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （10） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （11） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （12） ケーススタディの方法
- （13） 担当症例の検討やケア計画作成を通じた専門職としての視点のまとめ
- （14） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。
病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 （第2版）5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版